

CALDAS

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Gouveio e Malvasia Fina

O VINHO

Idade das vinhas: mais de 20 anos

Acidez volátil: 0,20 dm³

SO₂ total: 80,00 dm³

VINIFICAÇÃO

- Desengace total -Prensagem suave e decantação - Fermentação a 16°C durante 15 dias

ESTÁGIO

3 meses em depósito de inox com "battonage"

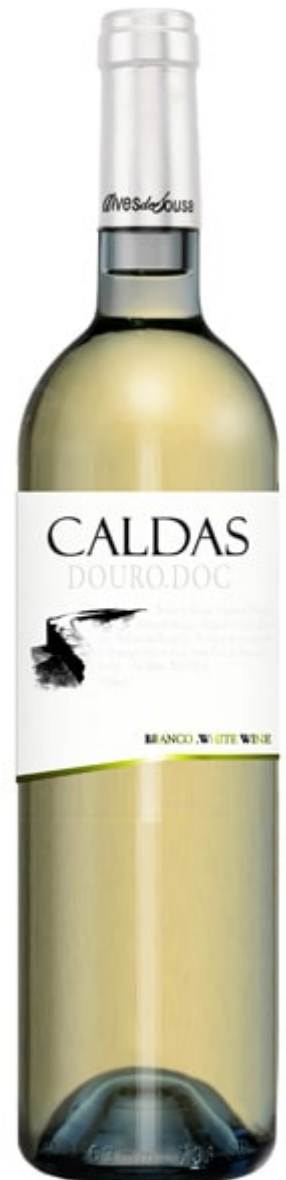
NOTAS DE PROVA

Límpido e cítrico. Aroma muito expressivo, com notas de lima, ananás fresco e erva cortada. Mineral, muito fresco e pleno de carácter.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,50% vol | **Acidez Total:** 4,40 dm³ | **pH:** 3,46 | **Açúcares**

Totais: 0,60 dm³



DOURO