

# HERÉDIAS BRANCO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Arinto, Gouveio, Rabigato e Viosinho

**O VINHO**

Vinho DOC Douro. A nossa propriedade situa-se no concelho de Tabuaço, na freguesia de granjinha, junto à margem direita do rio Távora. Esta detêm 30 ha de vinha, algumas delas com mais de 100 anos, tendo um solo xistoso com algum afloramento granítico. Encontra-se a uma altitude entre 250 a 470 m, com verões quentes e pouca precipitação anual.

**VINIFICAÇÃO**

Vinhas entre 20-30 anos. Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação abaixo temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 15°C durante 20 dias.

**ESTÁGIO**

Cerca de 15% do vinho fermenta e estagia por 6 meses em barrica de 500L de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA**

O estágio em barrica permitiu que este vinho sobressaísse todas as suas características mais minerais. Floral no aroma, mas em harmonia com a barrica, este vinho é muito completo, com uma estrutura e um volume de boca notável, desde a primeira prova. As notas cítricas e a mineralidade, conferem frescura ao vinho, mantendo o retrogosto vibrante e longo. Contém Sulfitos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,2



DOURO