

TOM DE BATON

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Gouveio, Rabigato, Siria e Viosinho

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu no início de Outubro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas em prensa pneumática. O mosto de lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 3 semanas. Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

ESTÁGIO

Depósitos inox

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e transparente, aroma de frutos tropicais, com destaque para as notas limonadas. Na boca é cítrico, de textura suave, com uma acidez viva e um final refrescante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,15% vol | **Acidez Total:** 5,3 g/L | **pH:** 3,28 | **Açúcares Totais:** 0,9 g/L



DOURO