

OMNIA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Gouveio

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de aço inox (50%) e barricas muito usadas de carvalho francês (50%) a temperaturas entre 18- 20 °C.

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês (50%) e cubas de aço inox (50%). Estágio adicional do lote final de 6 meses em cubas de aço inox.

NOTAS DE PROVA

No nariz, é fresco e aromático, com notas florais e cítricas e um toque mineral (pedra molhada). Na boca, é fresco, floral, com citrinos bem presentes e algumas notas fumadas. Acidez viva e um final ligeiramente salino.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 6,1 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DOURO