

FICHA TÉCNICA

VALLE DO NÍDEO BRANCO 2014 75 cl

País: Portugal

Região: Douro

Sub-Região: Douro Superior

Tipo: Branco seco

Ano de Colheita: 2014

Denominação: DOC Douro - Denominação de Origem Controlada

Castas: Códega do Larinho/Rabigato/Viosinho

Solo: Xistoso

Produção Total: 10.000 garrafas

Embalagem: Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Bordalesa Prestige

Teor Alcoólico: 13%

pH: 3,27

Acidez Total: 5,1 g/L

Açúcar Residual: 0,9 g/L

Cor: Citrina

Temperatura Recomendada: 8°C

Vinificação:

Após efectuada a colheita manual das uva em caixas de 22 Kg, efectuou-se a prensagem e decantação do mosto a uma temperatura de 8°C. A fermentação foi controlada a uma temperatura de 15°C de modo a preservar todo o potencial aromático das castas. O estágio foi completado em cubas de inox.

Notas de Prova:

Aromas suaves de frutos brancos maduros e algumas notas de flores brancas. Apresenta-se fresco e elegante como resultado de uma acidez muito equilibrada. É um vinho de médio porte, consensual, que acompanha com leveza diversos tipos de gastronomia contemporânea.

Comercialização:

Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por Miguel Abrantes – Vinhos, Unipessoal, Lda.

Enólogo: Miguel Abrantes

