



GASTRONÓMICOS & COM MENOR GRAU ALCOÓLICO



VINHA

As uvas deste blend são compradas (na totalidade) fora da Quinta, a parceiros com vinhas localizadas nas 3 sub-regiões do Douro; sendo que se completa pela diferença de solos, altitudes e exposições solares. A regra é a escolha de castas familiares ao consumidor final, para que no resultado final se atinja um perfil mais consensual e agradável a um público mais abrangente.



VINIFICAÇÃO

Neste blend, vinificamos quotas mais baixas e mais altas separadamente; i.e. fazemos o blend atempadamente com a escolha das vinhas e depois misturamos as castas na cuba, tudo antes do estágio.

Na vinificação, utilizamos a tecnologia das (cubas) Ganimede, sempre com o objetivo de elevar a fórmula ancestral. Esta tecnologia preserva os aromas e as características primárias oferecidas pela vinha.



PROVA

Muita fruta fresca (gulosos), secos e suaves. Claramente gastronómicos, para acompanhar o dia a dia, a solo ou à mesa.

CONTOS DA TERRA

DOC DOURO

BRANCO

2017

NOTAS DO ENÓLOGO

“É sempre um desafio produzir vinhos de baixo teor alcoólico no Douro. Mas muito vantajoso, uma vez que as tendências recaem para vinhos com este tipo de perfil: mais leves, simples e versáteis.

Um blend DOURO, com uvas provenientes das três sub-regiões da região demarcada do Douro - daí serem intitulados por CONTOS DA TERRA, uma homenagem ao nosso terroir.”



João Menezes

i

Nº de Garrafas 750 ml
6.684 Unid.



DESCRIÇÃO DA VINHA

Proveniência das uvas | Baixo Corgo
Castas | 30% Viosinho, 20% Gouveio, 15% Folgazão, 15% Rabigato, 10% Còdega de Larinho, 10% Arinto
Geologia do Solo | Xistoso e Granítico
Exposição Solar | Norte, Sul
Idade das vinhas | > 10 anos

VINDIMA DE 2017

O ano vitícola de 2016-2017 caracterizou-se por ser uma ano de elevada atipicidade em termos climáticos, tendo sido um ano extremamente quente e seco. A vindima de 2017 foi das mais precoces de que temos memória, antecipando-se 3 semanas do período habitual. No entanto, esta colheita oportuna originou mostos de grande qualidade, com bons níveis de açúcares e compostos fenólicos. Um ano atípico que certamente cairá na memória pela elevada qualidade dos seus vinhos.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de diferentes zonas e vindimadas em diferentes datas, mediante o estado de maturação desejado.
Receção das uvas com desengace e ligeiro esmagamento seguido de prensagem para separação do líquido das massas. Decantação a frio por um período de 24 a 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada.

ESTÁGIO

Em cubas de inox.

ENGARRAFAMENTO

Data | Janeiro 2019
Garrafa | Prestige
Rolha | Acquamarck vintage 45*24 Amorim

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor alcoólico - 12,5% | Acidez Total - 6.61gr/L | Acidez Volátil - 0.3gr/L | pH - 3.11 | Açúcares Totais - 1.2gr/L