

CASTELLO
D'ALBA



CASTELLO D'ALBA / BRANCO / 2013

Jovem / Estágio de 4 meses em aço inox / Uvas das castas Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho / Solos xistosos

ORIGEM

Vinhas velhas e vinhas com castas seleccionadas situadas a uma altitude média de 500 metros, particular preferência por castas de acidez fixa elevada, como o caso do Rabigato e ou mistura de castas em vinhas velhas onde as baixas produções permitem um grande equilíbrio entre acidez e aroma.

VINDIMA

A primeira metade do ano de 2013 foi muito chuvosa. Durante a Primavera tivemos temperaturas abaixo da média, o que atrasou o ciclo fisiológico. A partir de meados de Junho tivemos um longo período muito quente e seco, em que praticamente não choveu até final de Setembro. Apesar do 'stress' hídrico registado nas zonas mais quentes, as uvas atingiram boas maturações, com uma boa intensidade de sabor e cor.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas.

ESTÁGIO

Estágio de 4 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2013

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

CASTAS
Códega do Larinho,
Rabigato, Viosinho.

ÁLCOOL
12%

pH 3,27

ACIDEZ TOTAL
5,2 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
6,8 g/dm³

AVIN
7468897943597

EAN
560 9851 52170 9



NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma muito fresco e mineral, notas citrinas e florais muito típicas dos vinhos brancos de altitude do Douro. Fresco na boca, com final médio e frutado vivo.

Sugiro só como aperitivo, ou com peixes grelhados, mariscos, pastas, pizzas, ...



Rui Roboredo Madeira