

CASTELLO
D'ALBA



CASTELLO D'ALBA / RESERVA / BRANCO / 2013

6 meses em barricas de carvalho francês e americano, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas das castas: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho. / Solos xistosos do Douro Superior a uma altitude média de 550 metros.

ORIGEM

Neste vinho procuramos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas provenientes das vinhas tradicionais muito velhas das cotas altas do Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude, que nos permitam mostrar todo o carácter das castas autóctones Durienses das vinhas velhas que nos permitem vinhos muito minerais e cremosos.

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

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, 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, é feito um grande esforço para que todas as operações pre-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo pois responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho. Parte do vinho fermenta em madeira de carvalho francês usada e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica "battonage" até à feitura do lote final com o vinho de cuba inox.

ESTÁGIO

Fermentação e estágio em madeira francesa e americana com agitação das borras até ao enchimento em Abril.



NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma complexo, de carácter mineral em equilíbrio com frutos exóticos, citrinos, flores brancas do campo, além de discretas e sugestivas notas tostadas de barrica. Na boca é gordo e cremoso, com volume e frescura, muito longo. Aconselho-o vivamente com peixe assado, queijos de pasta mole, pratos aromáticos e especiados como um caril de gambas.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2013

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

CASTAS
Códega do Larinho,
Rabigato, Viosinho.

ÁLCOOL
13,5%

pH 3,35

ACIDEZ TOTAL
5,4 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
4,4 g/dm³

AVIN
2577837068025

EAN
560 9851 52181 5



Rui Roboredo Madeira