



## QUINTA DA PEDRA ESCRITA / BRANCO / 2013

6 meses em barricas de carvalho francês, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas da Quinta das castas Alvarinho, Verdelho, Rabigato e Viognier. / Solo granítico do Douro Superior, muito arenoso a uma altitude média de 575 metros.

### ORIGEM

A Quinta da Pedra Escrita está localizada em Freixo de Numão, no Douro Superior, a uma altitude média de 575 metros. Os solos secos e áridos são predominantemente graníticos, arenosos e muito pobres em nutrientes. Replantámos a Quinta por acreditar que os solos de granito dão origem a vinhos de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade como outrora. Esta é uma tradição que queremos trazer de volta a um mundo de vinhos cada vez mais estereotipados, e que vinca o carácter único dos vinhos brancos de altitude do Douro.

### 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 aromática.

### 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. As uvas são prensadas sem esmagamento e sem desengace 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. A totalidade 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 no fim da Primavera.

### ESTÁGIO

Fermentação e estágio prolongado em madeira francesa com agitação das borras até ao engarrafamento em Março, após o que estagiou em garrafa durante 4 meses até ao seu lançamento.



### NOTAS DO ENÓLOGO

Procurei com este vinho expressar a frescura das noites de Verão de uma das zonas mais quentes de Portugal, o Douro Superior, o solo granítico muito pobre da quinta limita as produções, fazendo com que haja um equilíbrio natural entre produtividade e concentração de aroma nas uvas. As noites frescas conservam a acidez e concentram a fracção aromática.

Aroma muito cítrico e mineral, notas de toranja, frutos exóticos discretos e flores do campo complexadas por uma forte mineralidade do solo exclusivamente granítico, com um fumado muito discreto. Boca muito persistente e fresca com notas cítricas muito vivas resultando num conjunto muito elegante, com acidez muito fresca e persistente.

Peixes gordos e fumados, marisco, excepcional com queijos de ovelha semi-curados, grande aptidão gastronómica em geral.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA  
2013

DENOMINAÇÃO  
Regional Duriense

CASTAS  
Alvarinho, Rabigato,  
Verdelho e uma pequena  
percentagem de Viognier.

ÁLCOOL  
13%

pH 3,15

ACIDEZ TOTAL  
5,9 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
0,4 g/dm<sup>3</sup>

AVIN  
0638802480081

EAN  
560 9851 52092 4



Rui Roboredo Madeira