

DUORUM

do Vale do Lico de Ouro



TONS DE DUORUM BRANCO 2013

Classificação	DO DOURO
Tipo	Branco
Castas	30% de Viosinho, 25% de Rabigato, 20% de Verdelho, 20% de Arinto e 5% Moscatel Galego Branco
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Localizadas a cota elevada (400-600m)
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Depois de desengaçadas e esmagadas, as uvas são submetidas a uma maceração a frio, entre doze e vinte e quatro horas. As uvas são depois prensadas, seguindo-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada, entre 14 e 16°C.
Álcool	12% vol.
Acidez total	5,5 g/l de ácido tartárico
Açúcares Redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Cor amarela citrina. Aroma intenso, exuberante, dominado pelos frutos citrinos, tropicais e também pelos aromas florais. Possui uma acidez bem presente e envolvida no volume do vinho, que em conjunto com os aromas retronasais, lhe confere um final fresco e persistente.