

vale. d'aldeia quinta

PRODUTOR

Quinta Vale d'Aldeia, S.A.

ENÓLOGO

José Reverendo Conceição

XAIÑO 2017

VINHO BRANCO DOC DOURO

CASTAS

40% Viosinho
40% Gouveio
20% Rabigato

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho, são provenientes das zonas mais altas do Douro, com uma altitude entre os 500 e 550 metros, permitindo assim uma boa amplitude térmica, ou seja, calor durante o dia e frio de noite. Estas condições são extremamente importantes para uma maturação lenta de forma a preservar os aromas da casta, a sua frescura e acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20 kg. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. Seguidamente o mosto é tenuemente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 15/16°C em cuba, com o intuito de enaltecer os aromas primários, durante cerca de 3 semanas. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De cor límpida e citrina apresenta-se com aroma frutado com ananás, notas tropicais e minerais. Na boca muito gastronómico com notas cítricas. Tem um final de boca muito fresco e mineral.

ANÁLISE LABORATORIAL

Álcool (%vol) – 13.8 %
Acidez Total (ácido tartárico) – 6.2 g/dm³
Acidez Volátil Corrigida (ácido acético) - 0,3 g/dm³
Ph - 3.19 / Açúcares – 2.8 g/dm³

SERVIR

Deve ser servido fresco, à temperatura de 10/12 °C. Acompanha bem qualquer prato de peixe e mesmo algumas pastas.

CÓDIGO DE BARRAS

5600266737105

