

Alto do POCINHO



Vinho Branco | Reserva | Colheita de 2019

Denominação: D.O.C. Douro

Sub-Região: Douro Superior

Clima: Mediterrâneo com alguma influência continental

Solos: Xistosos

Conceito: Produzido na região histórica do Douro Superior, com castas tradicionais, de parcelas em socalcos entre as cotas de 300 e 350 metros. Expressa o carácter das castas e a força telúrica do lugar.

Castas: Rabigato e Viosinho.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 15 kg. Esmagamento e desengaçamento total com protecção contra oxidações precoces. Clarificação em 18 horas. Fermentação controlada entre 20°C – 22°C. Estágio em inox.

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico: 13,0%

Acidez Total: 5,2 g/l (ác. tart.)

pH: 3,3

Açúcar Residual: < 0,6 g/l

Notas de Prova:

Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. Aroma delicado, com notas próprias do carácter inconfundível da casta Rabigato. Na boca, surpreende pela notável acidez, conferida pela casta Viosinho, pela estrutura marcante, textura cremosa e pelo delicado aroma retronasal, que lhe conferem um final longo e atraente.

Temperatura de Serviço: 8-10°C

Sugestões de Harmonização: Pratos fortes de peixe no forno ou de bacalhau e polvo à lagareiro.

Enologia: Ângela Marín, João Carvalho, Pedro Carvalho, Virgílio Loureiro.

