



# Colheita Branco 2024

## Classificação e Região:

DOP - Douro

## Clima e solo:

Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

## Castas:

100% Gouveio

## Vinificação:

As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas, suavemente esmagadas e prensadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura. Com isto tenta-se preservar todo o potencial dos aromas primários das castas.

## Estágio:

O vinho estagiou em cubas de inox.

## Engarrafamento:

Julho de 2025

## Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarela limão brilhante. Aromas muito frescos, com muitas notas florais, tendo também um lado tropical dando uma exuberância muito elegante pela sua elevada acidez. Em boca transmite muito a sensação tida no nariz realçando o seu forte lado gastronómico.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3.20

Acidez Total: 5,4 g/dm<sup>3</sup>

Valor calórico: 73 Kcal/100ml

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Victor Rabaçal