



CASA DOS MIGUEIS
VINHO BRANCO 2019
DOURO DOC

Castas: Viosinho, C3dega do Larinho e Gouveio

Ano: 2019

Idade das Vinhas: 5 e 20 anos

Est3gio: 3 meses em cubos de 3o inox.

Engarrafamento: Abril de 2020

Informa33es t3cnicas (Exposi33o, solo, altitude.)

Nascente/ Norte, Gran3tico e 600 mt

Produ33o: 3000 garrafas de 750 ml

3lcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,7g/dm³

pH: 3,20

Temperatura de Consumo: 8°C - 10°C

Vinifica33o:

As uvas, provenientes de talh3es previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de pl3stico alimentar de 22kg e sujeitas a uma rigorosa triagem 3 entrada da adega. Foram posteriormente desengra3adas e prensadas. O mosto prensado foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 24 horas at3 3 sua decanta33o. Seguidamente decorreu a fermenta33o alco3lica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14°C durante um per3odo de 30 dias.

Notas de prova:

Vinho de cor citrina, brilhante com aromas expressivos de frutos tropicais a lembrar maracuj3 em perfeita sintonia com suaves notas florais. Inicia na prova de boca de forma cativante, evoluindo para um vinho equilibrado, de volume e estrutura m3dia, muito bem integrado com excelentes sensa33es de mineralidade. Um vinho sedutor, que termina fresco e com uma agrad3vel persist3ncia.



Quinta do alto – S3o Miguel de Lobrigos
5030-451 Santa Marta de Penagui3o, Portugal
pedro.casadosmigueis@gmail.com

WWW.CASADOSMIGUEIS.PT

Pedro Lopes da Silva