



CASA DOS MIGUEIS
VINHA DO CALVÁRIO | BRANCO
DOURO DOC

Castas: Gouveio 80%, Viosinho e Rabigato

Ano: 2019

Idade das Vinhas: >20 anos

Estágio: 12 meses em Barricas de Carvalho Francês de 500 lt

Engarrafamento: Dezembro de 2020

Informações técnicas (Exposição, solo, altitude.)

Nascente/ Norte, xisto e 450 mt

Produção: 1300 garrafas de 750 ml

Álcool: 14,5% vol.

Acidez Total: 6,5g/dm³

pH: 3,07

Temperatura de Consumo: 12°C-14°C

Vinificação:

As uvas provenientes de talhões previamente selecionados, foram vindimadas no início de setembro de 2019 e transportadas em caixas de plástico alimentar de 22 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. As uvas foram desengaçadas e prensadas, onde o mosto fermentou parte em cuba de inox e outra parte em barrica de carvalho francês a fermentação prolongou-se com temperatura controlada durante 33 dias.

Notas de prova:

É um vinho sublime, suave e crocante de boca, proveniente de uvas onde predominam o Gouveio (80%) Rabigato e Viosinho. Foi vinificado em barricas de carvalho francês onde permaneceu por 12 meses com bâtonnage sobre borras finas, resultando assim um vinho complexo e equilibrado que faz jus à sub-região do Baixo Corgo. Vinho de extrema elegância, onde a frescura e acidez se entrelaçam.



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

WWW.CASADOSMIGUEIS.PT

Pedro Lopes da Silva