

# CASA DOS MIGUEIS

3 VINDIMAS . DOURO DOC

VINHO BRANCO . 2017, 2018 & 2019

**Castas:** Viosinho, Códrega do Larinho e Gouveio

**Ano:** Blend 2017, 2018, 2019

**Idade das Vinhas:** 5 e 20 anos

**Estágio:** 8 meses em Barricas de  
Carvalho Francês de 500 lt

**Engarrafamento:** Novembro de 2022

## Informações técnicas (Exposição, solo, altitude.)

Nascente/ Norte, xisto 450 mt

**Produção:** 333 garrafas de 1500 ml

**Álcool:** 13% vol.

**Acidez Total:** 6,0g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,24

**Temperatura de Consumo:** 12°C - 14°C

## Vinificação:

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 22kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Foram posteriormente desengraçadas e prensadas. O mosto prensa- do foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 24 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14°C durante um período de 30 dias.

## Notas de prova:

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



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*