



Branco da Ribeira 2018

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, provenientes de uma parcela específica da Quinta de Vale de Cavalos chamada “Ribeira de Teja”, tornando a mineralidade do terroir muito presente. O estágio em madeira confere-lhe complexidade e estrutura, amplificando os sabores

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem bacalhau no forno, salmão grelhado, cantaril assado, pasta trufada, peru assado

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
30 % Códega, 70% Arinto

IDADE DAS VINHAS:
20 Anos

TIPO DE SOLO:
Transição entre xisto e granito

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Vinificação das duas castas em separado. Fermentação em barrica após decantação

ENVELHECIMENTO:
Estagiou de 9 meses em barrica nova de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2019

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo pálido

AROMA:
Citrinos discretos e finos

PALADAR:
Grande volume de boca. Sabores frutados amplificados pela madeira. Final longo com salinidade e um leve toque tostado

PRÉMIOS

94 pontos Robert Parker
94 pontos Wine Enthusiast
93 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,28 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
7,02 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,10

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 30,50 x 33,50 x 11,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 4,20 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10

EAN:
5601085003334

CÓDIGO PAUTAL:
2204213890

ITF:
85601085003330