



Coroa D'Ouro Branco 2019

DOC DOURO

Vinho branco produzido a partir de castas tradicionais da Região, com uvas provenientes de zonas altas e com microclima fresco em Alto Loureiro e Valdigem (Baixo Corgo). Fresco e cítrico

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem pratos de marisco, sushi, camarão cozido, peixes claros (robalo, linguado). Também pode ser consumido como vinho de entrada acompanhando aperitivos (azeitonas)

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Alto Loureiro, Valdigem (Baixo Corgo)

CASTAS:
20% Malvasia Fina, 20% Códega, 30% Rabigato, 20% Viosinho, 10% Moscatel

IDADE DAS VINHAS:
10-20 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
Em cubas de inox por 6 meses até ao engarrafamento

ENGARRAFAMENTO:
2020

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo pálido

AROMA:
Fresco e intenso, com notas cítricas

PALADAR:
Fresco e cítrico, com notas de pêssego e tangerina. Boca sedosa. Final limpo, elegante e fresco

PRÉMIOS

88 pontos Robert Parker
86 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,30 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,80 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,90 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,25

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 15,40 x 14,70 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,85 / 4,49

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 24

EAN:
5601085900060

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
35601085079002