



# Coroa D'Ouro Branco 2022

## 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:**  
10% Malvasia Fina, 25% Códega, 30% Rabigato, 15% Viosinho, 20% 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:**  
2023

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**  
Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Amarelo limão

**AROMA:**  
Notas de flores brancas e citrinos, com frescura e intensidade

**PALADAR:**  
Fresco com notas cítricas e onde sobressai o moscatel, boca equilibrada e um final longo e fresco

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
12,60 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
0,50 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
7,30 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,10

### 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:**  
(L) 4,50

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

**EAN:**  
5601085900084

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204213810

**ITF:**  
35601085900085

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS12)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 23,20 x 31,00 x 30,10

**PESO (BRUTO / NET):**  
(Kg) 15,62 / 8,98

**VOLUME:**  
(L) 9,00

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**  
5 / 14

**EAN:**  
5601085900084

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204213810

**ITF:**  
45601085900082