



Coroa D'Ouro Branco 2023

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:
2024

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

PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast (Best Buy)

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
1,1 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,6 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,48

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

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

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,00 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,50

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

EAN:
5601085900084

ITF:
35601085900085

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX12)

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

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 14,10 / 9,198

VOLUME:
(L) 9,00

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

EAN:
5601085900084

ITF:
45601085900082

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810