



Coroa D'Ouro Branco 2025

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:
50% Viosinho, 40% Gouveio, 10%
Moscatel Galego Branco

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:
2026

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

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:
12,3 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,6 g/L

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

PH:
3,27

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 22,40 x 14,90 x 30,10

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,20 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,50

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

EAN:
5601085900084

ITF:
35601085900085

CÓDIGO PAUTAL:
2204213805

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX12)

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

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 14,50 / 9,19

VOLUME:
(L) 9,00

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

ITF:
45601085900082

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810