



# Branco da Ribeira 2021

## 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:**  
25 % Códega, 75% 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 10 meses em barrica nova de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas

**ENGARRAFAMENTO:**  
2020

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**  
Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Amarelo pálido

**AROMA:**  
Aromas citrinos e finos. Um elegante toque fumado

**PALADAR:**  
Grande frescura e mineralidade. Sabores frutados amplificados pelas notas de madeira bem integrada. Final longo com salinidade e um leve toque fumado

### PRÉMIOS

93+ pontos Robert Parker

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
11,9 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
<0,4 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
8,33 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,05

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 22,60 x 33,40 x 15,60

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

**VOLUME:**  
(cm) 2,25

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

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204213890