



Coroa D'Ouro Branco 2020

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:
2021

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, boca equilibrada e um final longo e fresco

PRÉMIOS

89 pontos Robert Parker
87 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,90 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,80 g/L

ACIDEZ TOTAL:
6,10 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,29

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