



Branco da Ribeira 2022

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:
65 % Arinto, 35 % Códega

IDADE DAS VINHAS:
20-40 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:
Estágio de 10 meses em barrica nova de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2023

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

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,00 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,6 g/L

ACIDEZ TOTAL:
7,00 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,08

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

EAN:
5601085005024

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
85601085005020