



# Branco da Ribeira 2024

## 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:**

75 % Arinto, 25 % 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:**

2026

**ENÓLOGO:**

André Pimentel Barbosa

### 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:**

12,30 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

0,97 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

7,4 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,04

### CERTIFICATION

V-label (vegan)

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX3)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 10,70 x 28,50 x 35,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 6,20 / 2,30

**VOLUME:**

(cm) 2,25

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

8 / 10

**EAN:**

5601085900916

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204213805

**ITF:**

85601085900912