



D. GRAÇA

Branco Reserva Viosinho - 2016

CONCEITO

Tirar partido de duas condições excepcionalmente raras no Douro – uma vinha estreme de Viosinho a 600 m de altitude.

ANO DE COLHEITA

O ano de 2016 foi complexo. O Inverno e principalmente a Primavera foram mais chuvosos do que a média em todo o Douro. Dezembro e Janeiro foram mais quentes do que a média, conduzindo a abrolhamentos precoces, e os meses de Fevereiro, Março, Abril e Maio foram mais frios que o normal, restando o desenvolvimento das plantas. Os restantes meses até Outubro foram muito quentes e secos permitindo maturações fáceis e uvas sãs, mas pouco aromáticas.

TECNOLOGIA

Desengace total das uvas e maceração pelicular durante cerca de três horas. Fermentou a 16 °C, em cuba de inox. Após a mistura do vinho, fez-se o levantamento das borras finas durante dois meses. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento, em Maio 2017.

APTIDÕES

É um vinho que “sabe mais do que cheira” e, por isso, com óptimo potencial de envelhecimento. Valerá a pena guardar algumas garrafas por um bom par de anos.

CASTAS

100% Viosinho (de vinha a 600 m de altitude)

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool– 13,6 % | Acidez Total – 7,10 g/L | Acidez Volátil – 0,30 g/L | pH – 3,00.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aroma com notas de fruta muito delicada, finura e elegância, revelando o carácter inconfundível da casta. Na boca, impressiona pela excelente acidez e textura amanteigada, que lhe conferem sofisticação e uma enorme aptidão gastronómica.

MODO DE SERVIR

Servir a 10 °C, embora atinja a plenitude ao fim de 15 minutos, quando a temperatura subiu um pouco e o vinho oxigenou.

Ideal para pratos delicados de peixe e marisco, embora acompanhe bem pratos de carne de aves e coelho.

