



DA FÔZ

VINHAS VELHAS . OLD VINES

Região: DOC Douro Branco 2020

Castas

Vinha Velha / 15 castas (*identificadas 12*)

Alicante Branco, Alvarelhão Branco, Avesso, Branco Especial, Códega de Larinho, Donzêlinho Branco, Gouveio Real, Malvasia Fina, Malvasia Rei, Mourisco Branco, Rabigato Moreno, Sercial (Esgana Cão)

Vinificação

A data da colheita é determinada segundo o estado de maturação ideal das uvas. A vinificação é feita em barricas de 225lts de Carvalho Francês a temperatura controlada, e nas quais prolongamos o estagio em contacto com as borras finas durante 9 meses.

Estágio

Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinha Velha em socalcos tradicionais.

Notas de Prova

Cor amarela fruto do seu estágio em barrica. Apresenta um aroma fresco e cítrico, com frutos de polpa branca e leves nuances de pólvora, demonstrando uma barrica muito bem integrada com o vinho. Na boca é um vinho que apresenta uma excelente mineralidade, acidez muito presente com notas de barrica bem integradas com o excelente volume e um final de boca longo persistente.

Teor Alcoólico: 13% Vol.

Temperatura de Serviço: 10°C – 12°C

Enologia: Filipe Ferreira

