

PÔPA

Branco 2014

VQPRD - Douro

NOTAS DE VINDIMA 2014

Foi sobretudo um ano atípico em termos climáticos, por causa dos elevados períodos de precipitação nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro a juntar à grande instabilidade climática verificada no período do Verão e com a agravante da ocorrência de trovoadas nos meses de Junho e Julho. Durante a Primavera e Verão houve uma maior pressão de doenças criptogâmicas da videira o que originou a realização de um maior número de intervenções fitossanitárias na vinha. A vindima iniciou-se com duas semanas de avanço em relação à média dos anos anteriores mas a ocorrência de precipitação arrastou a vindima até finais de Outubro com prejuízos qualitativos e quantitativos. Em termos gerais, 2014 foi um ano de grande heterogeneidade muito por causa das condições climáticas no vingamento e do impacto das doenças e pragas.

VINIFICAÇÃO

Recepção das uvas em caixas de 20 kg para transporte até à Adega, desengate e esmagamento, seguindo a prensagem para separação líquido/massas. Clarificação feita através do processo de flotação. Fermentação alcoólica a temperatura controlada 13°C. Battonage a partir do meio da Fermentação alcoólica, até ao engarrafamento. Estágio em inox e em madeira durante 2 meses. Estabilização e engarrafamento.

NOTAS ENOLÓGICAS

COR | Amarelo citrino.

AROMA | Alecrim, floral, pêssego e acaba com um toque tropical.

PALATO | Entrada de boca com intensidade e personalidade, destaque para o equilíbrio entre a estrutura e acidez que combina com a textura cremosa do sabor. Final de boca com persistência e sabor.

HARMONIZAÇÃO | Peixes gordos e bacalhau assado.

DESCRIÇÃO

Produto | VQPRD Douro

Cor | Branco

Região | Região Demarcada do Douro

Colheita | 2014

Enólogo | Francisco Montenegro e João Menezes

Castas | 40% Viosinho, 20% Gouveio, 20% Folgazão e 20% Rabigato

Marca | Pôpa

/ Capacidade | 750 ml

Produção | 7.052 Garrafas

CARACTERÍSTICAS

Teor Alcoólico | 13% Vol.

Acidez Total | 5,8 g/dm³

Acidez Volátil | 0,4 g/dm³

PH | 3,13

Açúcares Totais | 1,1 g/dm³

CONTATOS

Tlf. (+351) 91 567 8498

comercial@quintadopopa.com

www.quintadopopa.com

