

ÁGUA MOURA COLHEITA BRANCO 2016



CASTAS

Malvasia-fina, Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho

PROVA

Vinho de cor citrino esverdeado, apresenta um aroma atraente a nectarinas, ameixa branca e damascos combinados com groselha verde. Na boca é balanceado pela frescura, fruta, densidade e concentração, boa complexidade, estrutura e gravidade. Despede-se com leves notas minerais e com muita precisão.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar saladas, pratos leves, peixes e mariscos.

TEMPERATURA

Servir de preferência 8° - 11° C

VINIFICAÇÃO

Esmagamento com desengace total da uva inteira. Maceração pelicular inerte durante 24 horas, seguida de prensagem pneumática. Defecação do mosto a frio durante 48 horas em ambiente desprovido de oxigénio. Arranque de fermentação alcoólica com temperatura controlada a 10°C durante 20 dia. *Battónage* periódica durante e após a fermentação alcoólica.

ESTÁGIO

Estágio de 4 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2016

DENOMINAÇÃO

Doc Douro

REGIÃO

Martim, Régua (Cima Corgo)

TIPO DE SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO | ALTITUDE

Sul | 600 metros

ÁLCOOL

13%

EAN

5600 397 102 162

ENOLOGIA

João Silva e Sousa
Eduardo Baptista