

# ÁGUA MOURA CÓDEGA DO LARINHO 2016



## CASTAS

100% Códex do Larinho

## PROVA

Cor citrina, este vinho jovem muito atrativo e sedutor apresenta um aroma a frutos tropicais, toranja, lichias e um ligeiro floral. Na boca é intenso, equilibrado pela mineralidade e frescura crocante, elegante, de concentração média e textura sedosa. Final com grande frescura e persistência.

## GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar tapas, gastronomia mediterrânica, pratos orientais tais como sushi e sashimi, saladas, peixe grelhado e marisco.

## 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 397 104 166

### ENOLOGIA

João Silva e Sousa  
Eduardo Baptista