

POENTE

DOURO
D.O.C.

BLEND DE TERRAÇOS

VINHO BRANCO / 2022

Vinha: Na sub-Região do Baixo-Corgo, a vinha foi replantada sobre terraços de xisto do período filoxérico, com alta densidade de plantação e em condução tradicional em Gouyot, inserida em mosaico ambiental, com envolvimento de vegetação autóctone, que promove a biodiversidade na vinha.

Solo: Xisto do Pré-Câmbrico

Castas: Viosinho 70% / Arinto 25% / Côdega do Larinho 5%

Vindima: Corte manual em caixas de 20 kg, em finais de agosto.

Vinificação: Prensagem suave em prensa vertical e fermentação em cubas de inox de pequena capacidade. A fermentação decorreu durante 3 semanas a temperaturas entre os 16 °C e os 18 °C. Estagiou em borras finas durante 4 meses.

Notas de Prova: Cor amarelo pálido com laivos esverdeados. Aroma floral e de frutos brancos de pomar, como a ameixa e o pêsego. Em boca mostra o seu carácter e mineralidade, com bom volume e acidez viva, que lhe confere frescura.

Temperatura de serviço: 12°C

Dados Analíticos: Álcool 12,5% Vol; Acidez Total 5,3 g/L; pH 3,40; Acidez Volátil 0,20 g/L; Açúcares Totais 1,3 g/L

Enólogo / Produtor - Mafalda Magalhães



KHEPRI

O Escaravelho Sagrado, Deus do Sol no antigo Egipto, representa o movimento solar associado ao renascer, despertando a expansão e novos caminhos.

Também na vinha, o sol e a sua exposição são determinantes para a origem e “terroir” do vinho.

A sua exposição a Nascente e Poente, permitem que as videiras recebam os primeiros e últimos raios de Sol ao nascer e ao final do dia. O seu microclima, mais fresco, potencializa a mineralidade e complexidade dos vinhos.

