

VINHA DO BORRAJO

Douro Branco | 2022



DESCRIÇÃO

Cor ligeiramente dourada, com notas de fruta de caroço e expressão contida. Boca estruturada, com acidez equilibrada que imprime vivacidade e modera a textura cremosa. Final sério, ligeiramente tânico, com forte aptidão gastronômica.

Vinificação e Envelhecimento

Uvas vinificadas em barricas usadas, abertas, que funcionam como microlagares, onde decorre a maceração. Fermentação alcoólica com microflora natural e maloláctica parcial. Estágio nas mesmas barricas durante 8 meses.

%vol: 12.5%

Acidez Total: 5,8 g/l

HARMONIZAÇÃO

Afinidade natural com pratos de maior estrutura: peixes gordos, carnes brancas e cozinha de textura. A evolução em garrafa aproxima-o de queijos curados e carnes vermelhas mais delicadas.

Apto a dieta vegetariana e vegana.

Revela boa aptidão para envelhecimento em garrafa e evolução contínua e precisa em copo.

Info Nutricional: 74cal/100ml.



Vinha com 10 anos

Uvas provenientes de altitude: 50% Viosinho, 30% Gouveio e 20% Encruzado.



Solos de Xisto com gratino e algum quartzo

Origem que confere frescura e mineralidade



Produção limitada

Produção em pequena escala e sentido de lugar. 1100 garrafas.



Método de produção

Produção certificada em modo biológico. Abordagem agrícola focada na vitalidade do solo e na expressão fresca e precisa da altitude.