



Vale de Cavalos 2017 branco

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas para lhe assegurar frescura. O estágio em carvalho francês confere-lhe complexidade e estrutura.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Sabrosa, Murça (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	25 % Códega, 25 % Rabigato, 25 % Gouveio, 25 % Viosinho
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão
VINIFICAÇÃO	Fermentação com temperatura controlada
ENVELHECIMENTO	Estagiou em barricas de carvalho francês 'Allier' de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas
ENGARRAFAMENTO	2018
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Amarelo palha
AROMA	Flores brancas, citrinos e notas de tostado
PALADAR	Vinho com perfil fresco e floral, notas de citrinos e madeira bem integrada com um final longo e elegante

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,70 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	0,70 g/L
ACIDEZ TOTAL	6,00 g/L em Ácido Tartárico
pH	3,22

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir à temperatura de 12°C /14°C. Ideal para acompanhar pratos variados de aves, peixe ou marisco.