

Flor de S. José Branco Douro DOC 2018

Castas:	50% Rabigato 25% Arinto 25% Gouveio
Região:	Zonas mais altas do Douro (altitude entre os 450 e 500 metros), permitindo uma boa amplitude térmica. Estas condições são importantes para uma maturação lenta de forma a preservar os aromas da casta, a sua frescura e acidez.
Vinificação:	Uvas colhidas por castas e talhões em caixas de 20Kg e postas no frio a 5/6°C. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. O mosto foi subtilmente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 14/16°C em cuba durante 3 semanas, com o intuito de enaltecer os aromas primários. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.
Apreciação organolética:	Com uma cor citrina, o vinho mostra inicialmente boas notas florais, cítricas, leve tropical evoluindo posteriormente para algumas notas minerais, mais discretas e elegantes. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez presente e equilibrada. Fino e complexo, com um bom carácter de fruta, um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final muito fino e longo.
Modo de servir:	Servir fresco, à temperatura de 10/12°C, acompanha bem qualquer prato de peixe e mesmo algumas <i>pastas</i> .
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Teor Alcoólico:	12,5% Vol. (20°C)
Acidez Total:	5,50 g/dm ³ (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil Corrigida:	0,20 g/dm ³ (Ácido Acético)
PH	3,25
Engarrafamento:	Abril 2019
Produção:	13.500 garrafas de 0,75L
Enólogo:	João Brito e Cunha
Produtor:	João Brito e Cunha, Lda Rua Augusto César, 99 5000-591 Vila Real

