

Poeira Desalinhados Curtimenta 2019

A Quinta do Poeira está situada em Provesende, ao longo de uma encosta no vale do rio Pinhão. A sua exposição a Norte é um aspecto fundamental para o estilo de vinhos que se procura fazer. Frescos, elegantes e que reflitam a personalidade da sua vinha de origem em cada ano.

Por vezes precisamos de arriscar, de "sair da linha" e quando isso acontece no Poeira nascem vinhos irreverentes e originais. Este branco nasceu a querer ser tinto mas foi vencido pela sua natureza e apesar da sua riqueza fenólica e rendilhada textura, é hoje um Douro branco de pleno direito com um longo caminho para andar.



Castas: Alvarinho

Tipo de solo: xisto

Altitude: 550 metros

Forma de vindima: manual, para caixas de 20 kgs

Vinificação: fermentação com bago inteiro em esfera de cimento

Fermentação maloláctica: não

Estágio: 12 meses em esfera de cimento

Engarrafamento: Setembro de 2020

Produção: 1700 garrafas

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,9 g/L ácido tartárico

pH: 3,35