

DUORUM

do Vale do Rio de Ouro



DUORUM COLHEITA BRANCO 2018

Classificação	DO DOURO
Tipo	Branco
Castas	Rabigato, Gouveio, Arinto e Códega do Larinho
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Vinhas de produção própria, localizadas a cota elevada, entre 400 a 500m.
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	À chegada à Adega, as uvas são conservadas a baixa temperatura, durante 48h. Depois de desengaçadas as uvas são depois prensadas, seguindo-se a fermentação alcoólica. Cerca de 30% do lote é fermentado em barricas, de carvalho francês. A restante parte fermenta em cubas de inox, a temperatura controlada, entre 14 e 16°C.
Álcool	13% vol.
Acidez total	5,3 g/l de ácido tartárico
Açúcares Redutores	< 2 g/l
Notas de Prova	Cor amarela dourada. Aroma intenso dominado pelos frutos exóticos como a toranja, e pelos frutos brancos como o pêssego. Possui uma acidez facilmente perceptível, envolvida no volume e corpo do vinho. Estas sensações gustativas, em conjunto com o aroma retronasal, conferem-lhe uma personalidade única e uma persistência final elevada.