

DOURO BRANCO

Quinta do Javali Maria Luisa 2018 (branco)



Notas de prova

Cor dourada própria do processo de curtimenta. Nariz peculiar e desafiante. Destaca-se uma forte intensidade aromática, com notas de fruta de polpa amarela bem madura (marmelo), amplificadas pela maceração pelicular. Sobressaem notas de casca de laranja caramelizada, mel cristalizado, frutos secos e ligeiras sugestões terrosas e resinosas. A amparar esta riqueza aromática fruto de um terroir de excelência, surgem umas harmoniosas notas gulosas da barrica usada de elevada qualidade. Na boca, é surpreendente o “nervo ácido”, que alia uma notável frescura ácida a uns admiráveis taninos maduros, que migraram de forma suave a partir dos cachos inteiros, que iniciaram a fermentação num lagar típico do Douro (Sim, num lagar! Fenomenal!). A persistência em boca é muito longa, com um ataque marcadamente mineral.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação em lagar sem desengace e finaliza fermentação em barrica carvalho francês usada. Estágio de 12 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 13,5
- Açúcar (g/l): 1,2
- Acidez total (g/dm³): 5,7
- pH: 3,32

Production

319 garrafas 75 cl

7 garrafas 150 cl

