

DOURO BRANCO

Quinta do Javali PGE 2017 (branco)



Notas de prova

Cor amarelo claro, com laivos esverdeados. Nariz apelativo e desafiante, que começa por uma componente frutada dominada pelos citrinos e continua com um expressivo aroma de funcho. A paleta de aromas vai-se desvendando, surgindo notas de anis, brioche, manteiga e finalmente a excelente e gulosa tosta da barrica. Na boca, a *bâtonnage* a que vinho foi sujeito, engrandece a excelente estrutura que este vinho tem para oferecer. Perspectiva-se assim uma significativa capacidade de guarda. As notas cítricas complementam de forma harmoniosa a mineralidade resultante do terroir, onde as nobres e excelsas videiras conseguem conjugar ancestralidade e qualidade suprema.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação 50% em barrica carvalho francês nova, 30% em barrica carvalho francês usada e 20% em inox. Estágio de 12 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 14
- Açúcar (g/l): 1,0
- Acidez total (g/dm³): 6,59
- pH: 3,13

Produção

1385 garrafas 75 cl

25 garrafas 150 cl

