

# VINEADOURO

## *Special Edition 2021*

1806

*Um vinho branco muito especial feito com as melhores uvas das várias parcelas de vinha, onde predominam as castas Rabigato, Gouveio e Síria num blend impar de frescura e acidez. Uma edição limitada em que apenas se produziram 2.000 garrafas.*

### VINHA

Parcelas com mais de 50 anos, em Numão, a uma altitude entre 450 e 550 m com solos xistentos e ricos em minerais.

### CASTAS

Rabigato, Gouveio e Síria de várias parcelas de vinha.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Uvas desengaçadas, fermentação em cuba de inox com leveduras espontâneas, sem controlo de temperatura e com uma dose mínima de sulfuroso. Clarificação natural, estágio em cuba de inox e filtração ligeira antes do engarrafamento em janeiro de 2023.



### DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13 % (v/v)

Acidez Total - 5,9 g/L (ác. tartárico)

Acidez Volátil - 0,2 g/L (ác. acético)

pH - 3,34

Açúcares Totais - <1,2 g/L

### NOTAS DE PROVA

Vinho com aromas frescos e citrinos que se vai revelando ao longo do tempo. É no palato que melhor se expressa o seu carácter, com uma acidez intensa e uma frescura persistente que se prolonga no fim de prova, sobressaindo a harmonia do conjunto.

### APTIDÃO

Pronto a beber, mas melhorará muito com o tempo de garrafa. É o típico branco de guarda com longevidade superior a 10 anos se bem armazenado.

# VINEADOURO

## *Special Edition 2021*

1806

### SERVIÇO

Servir a 8°C. É um vinho gastronómico, especialmente adequado para saladas, pratos de marisco, e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.

### ANO CLIMÁTICO

Um ano com um verão atípico de temperaturas abaixo da média, que provocaram atrasos no ciclo vegetativo da videira. Em setembro, a precipitação foi mais elevada do que o habitual, exigindo uma redobrada atenção no momento de colheita e uma criteriosa escolha das uvas em estado ótimo de maturação.

### O NOSSO PORTFÓLIO

Com origem em vinhas muito antigas, algumas já centenárias, os nossos vinhos são elaborados segundo uma viticultura sustentável, com respeito pela Natureza, e seguindo uma enologia minimalista que respeita o sentido de lugar, a história e a herança dos antepassados. Produzimos ainda azeite, extraído de azeitonas provenientes dos nossos olivais onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas.

