

VINEADOURO

Rabigato 2023



Um branco de uma casta histórica do Douro, com grandes tradições no Douro Superior, onde é muito frequente nas vinhas antigas e dá origem a vinhos de grande personalidade.

VINHA

Vinha com 48 anos, em Numão, à altitude de 450 metros, com várias castas misturadas, mas onde se vindimaram, à parte, todas as cepas de Rabigato.

CASTAS

Exclusivamente Rabigato.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Uvas desengaçadas, fermentação em cuba de inox à temperatura de 20°C, recorrendo a um pé de cuba, preparado cinco dias antes. Clarificação natural, estágio em cuba de inox, dose reduzida de sulfuroso e filtração ligeira antes do engarrafamento em junho de 2025.



DADOS ANALÍTICOS

Álcool - 13 % (v/v)

Acidez Total - 5,1 g/L (ác. tartárico)

Acidez Volátil - 0,27 g/L (ác. acético)

pH - 3,39

Açúcares Totais - <1,2 g/L

NOTAS DE PROVA

Vinho que sabe mais do que cheira, com um aroma característico da casta que evolui favoravelmente ao longo do tempo. É no palato que melhor se revela o seu carácter, com uma acidez vibrante, textura cremosa e um fim de prova persistente.

APTIDÃO

Prontíssimo a beber, embora vá continuar a surpreender nos próximos cinco a dez anos.

VINEADOURO

Rabigato 2023



SERVIÇO

Servir entre 8 e 10°C. Excelente como aperitivo, embora brilhe ainda mais à mesa da refeição, especialmente com pratos de peixe no forno ou no tacho, como caldeirada, cataplana ou os insuperáveis arrozos. Perfeito para queijos de pasta mole ou meia-cura.

ANO CLIMÁTICO

Foi um ano com um Inverno quente e chuvoso e uma Primavera e Verão muito quentes e secos, com exceção dos meses de junho e setembro. Ao longo do ciclo vegetativo, as altas temperaturas e a reduzida precipitação contribuíram para acelerar a maturação das uvas. As condições climáticas proporcionaram uma boa vindima, sem doenças a assinalar, e com uvas de excelente qualidade.

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.

