

**MUROS DE VINHA
BRANCO 2020**
DOC DOURO

VARIEDADES

Gouveio (35%); Malvasia Fina (30%); Viosinho (25%); Moscatel Galego Branco (10%)

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte em palotes.

Data

De 26 de Agosto a 21 de Setembro.

Produção

6,5 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura de 14°C-16°C.

Estágio

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade.

ANÁLISE QUÍMICA

29204

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 1,1 (g/dm³)

Acidez total 6 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,2

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Março de 2021/rolha de cortiça.

Quantidade

53.000 garrafas.

**INFORMAÇÃO
ALIMENTAR**

Valor calórico

78 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas e veganas.

Sugestão

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

O Ano Vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por ser quente e seco.

No entanto Abril foi muito chuvoso, o que permitiu abastecer os solos por forma a aguentarem o tempo muito quente e seco verificado em Julho e Agosto. Julho foi mesmo considerado como o mais quente desde 1931!

Tivemos assim um ciclo vegetativo que nos obrigou uma vez mais a iniciar a vindima em Agosto. A quarta vez nos últimos 6 anos, e a 6ª desde a primeira vez em 2009.

Uma vez mais a Touriga Franca foi muito afectada e foi a casta que mereceu maiores cuidados, tendo-nos mesmo obrigado a decidir por uma vindima precoce face à debilidade provocada pelo calor.

Foi uma vindima difícil, especialmente para interpretar a maturação das uvas brancas, mas conseguimos colher com boa acidez e evitar grandes concentrações de açúcar. Já os tintos começaram a sair muito concentrados de cor e tudo parecia encaminhar para um ano marcante!

Os tintos, após fermentação maloláctica fecharam muito, e desiludiram face às expectativas iniciais. Porém o estágio parece estar a colocar de novo os vinhos no caminho certo!

Já os brancos, enquanto que na vindima estavam muito fechados, surgem agora plenos de aromas vibrantes e sedutores.

Resumindo: grandes vinhos a caminho num ano, mais uma vez, atípico!

NOTAS DO ENÓLOGO

De cor citrina com boa intensidade aromática, onde as notas florais predominantemente brancas imperam. Na boca mostra uma bela acidez, refrescante e elegante, deixa um final longo e refrescante. Perfeito acompanhamento de pratos de peixe e mariscos.

PAULO COUTINHO