Rubrica Branco

ANTÃO VAZ | VERDELHO | VIOGNIER

Processo de vinificação

As uvas foram vindimadas à mão e transportadas em caixas de pequena dimensão (15kg) até a entrada da adega, onde foram cuidadosamente selecionadas numa mesa de triagem. A vinificação iniciou-se com um arrefecimento das uvas e foi seguida de uma prensagem suave em presa automática. O mosto decantou a frio (10°C) durante 48 horas, sendo depois separado das borras e inoculado com leveduras selecionadas. Uma parte do mosto fermentou em barricas novas e usadas de carvalho francês e outra parte em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas.

Análise

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 5,5 g/L
Acidez volátil: 0,37g/L
Ph: 3,33
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,8 g/L

Notas de prova

Límpido de cor limão-dourado. nariz cativante de intensidade média e pronunciada, mostrando aromas de pêssego e de ananás fresco que se combinam com suaves toques de baunilha provenientes da madeira. Seco, corpo médio a muito corpo, de acidez moderada com fruta tropical sumarenta ao que aliam notas de flores brancas. Possui uma textura cremosa e notas de tosta combinadas com um subtil amanteigado. Final muito longo, envolvente e agradavelmente refrescante.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

É ideal para acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e saladas. Combina igualmente bem com pratos fortes em alho.

DISTINÇÕES:

92 Pontos - Wine Enthusiast Magazine
88 Pontos - Robert Parker Wine Advocate

LUIS DUARTE VINHOS

info@ldvinhos.com

Monte do Carrapatelo, Apartado 108
7200-999 Reguengos de Monsaraz

Siga-nos!