

QUINTA DA DEVESA

ESTB - 1941

Gouveio Superior 2020 Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Desengace, esmagamento e prensagem de todas as uvas do dia. Decantação a 10º C durante 48 horas para clarificação do mosto e potenciar a expressão aromática das castas. Fermentação com temperatura controlada em inox a 15º/16º C, durante 6 a 10 dias. Final da fermentação a 20º C. Bâtonnage diária. As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



CASTAS	100% Gouveio
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
INFORMAÇÃO TÉCNICA	Álcool: 13% Acidez Total: 6,0 g/l Açúcar Residual: 1.7 g/l pH: 3.17
FORMATOS	Garrafa: 750 ml
TEMPERATURA	Servir a 10°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

Aromas intensos, frescos e cítricos com notas de fruta branca, pêssego e limão.

Na boca evidenciam-se os aromas, a frescura e acidez firme, assim como um bom volume, indicando que é um vinho com longevidade.

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.