

QUINTA DA DEVESA

ESTB - 1941

Viosinho Superior 2021 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% Viosinho
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13% Acidez Total: 5,2 g/l Açúcar Residual: 1.3 g/l pH: 3.27
TEMPERATURA	Servir a 10°C
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

A casta Viosinho é típica da região do Douro, dado que se adapta muito bem a climas quentes e soalheiros. Com características sensoriais complexas e atraentes, apresenta carácter floral intenso, bem como frutos exóticos. Na boca este vinho é estruturado, indicando grande potencial de envelhecimento.

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