

QUINTA DA DEVESA

ESTB - 1941

Branco Colheita 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	40% Gouveio 20% Malvasia Fina 20% Viosinho 20% Fernão Pires
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
DETALHES TÉCNICOS	Álcool: 13% Acidez Total: 5.8 g/l Açúcar Residual: 1.76 g/l pH: 3.27
TEMPERATURA	Servir entre 8º e 10ºC
ENÓLOGO	Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

Cor citrina ligeiramente esverdeada, aroma frutado e intenso com predominância para os aromas tropicais e notas de lima.

Na boca evidencia-se a frescura e acidez assim como um bom volume. Este conjunto torna o vinho elegante, jovem e muito persistente.

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