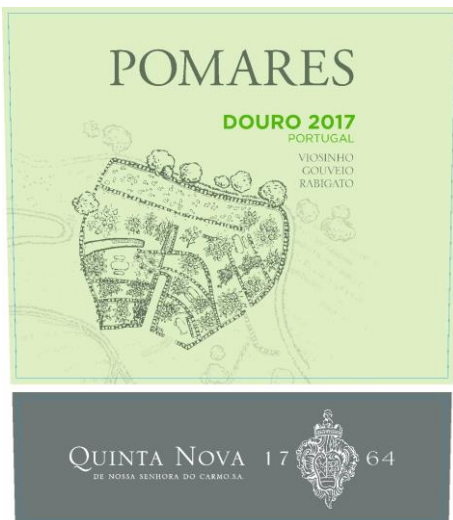


POMARES BRANCO

DOURO DOC 2017

Castas	Viosinho, Gouveio e Rabigato
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média 20 anos
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem de uva inteira em prensa pneumática, seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas a baixa temperatura (11-12°C). Estágio “sur lies fines” em cuba inox 4 meses. Engarrafado cedo para preservação da intensidade aromática e frescura.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,70%, acidez total 4,8 g/l, pH 3,37; açúcares totais 0,5 g/l, Extrato seco 20,2 g/l.



NOTAS DE PROVA 2018

Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira

Vinho de cor citrino esverdeado, apresenta um aroma exuberante a nectarinas, flores brancas e damascos combinados com groselha verde, especiaria branca e capsicum. Na boca é balanceado pela frescura, fruta, tensão e concentração, boa complexidade, estrutura e gravidade. Despede-se com leves notas minerais e com muita precisão.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Pode guardar-se em cave 3 a 4 anos.
Serviço	A uma temperatura de 10 a 12°C.