

DEFINIDO

BRANCO DÃO 2023

INTRODUÇÃO

As uvas que compõem este vinho são de diferentes Sub-Regiões do Dão, onde a idade das vinhas é compreendida entre 100 e 120 anos. Muitas destas uvas provêm de vinhas monovarietais, mas também, de vinhas com uma vasta mistura de castas típicas da região, como o Encruzado, Malvasia fina, Uva cão, Rabo de ovelha, Branda, Barcelo, Douradinha, entre outras.

VINIFICAÇÃO

Sendo as uvas brancas de maior sensibilidade e porque a maioria dos aromas e seus precursores estão contidos na película, foi de extrema importância assegurar uma perfeita seleção da uva na vinha e assim garantir a qualidade final dos vinhos. Aquando da sua chegada à adega as uvas foram de novo selecionadas e enviadas por gravidade para a prensa pneumática. O objectivo deste processo foi extrair delicadamente o seu sumo, para posteriormente enviar para uma cuba termorregulável possibilitando a diminuição da temperatura e, de forma natural clarificar o mosto. Depois de sensivelmente 48h o mosto estava pronto para fermentar, este vinho branco fez a fermentação maloláctica em cubas de cimento antigas de 1962. 11 meses depois, foi feita a seleção de cada cuba para o lote de Definido Branco.

Foram produzidas 1080 garrafas de 0,75L.

NOTAS DE PROVA

Mostra uma leve cor cítrica e cristalina. O perfil fresco e mineral revela o fantástico terroir, onde as vinhas estão plantadas. É complexo no aroma, com um carácter floral e delicado muito presente. Apresenta notas de maresia, algas e flores brancas, tudo num conjunto muito complexo e sedutor. Tenso e vibrante na boca, ligeiramente untuoso, com uma acidez bem presente, expressa muita elegância e complexidade. Final muito longo, com ligeiras notas fumadas e salgadas. É um branco que irá beneficiar muito em garrafa. O copo perfeito para ser servido, será em copos tipo "Borgonha".

ACOMPANHAR COM

Peixe assado, mariscos de concha, arroz de marisco, carnes brancas., sushi
Sugestões vegetarianas: pratos com tubérculos (nabo, batata doce, beterraba), salada César, pratos com queijo. Apto para VEGANOS e VEGETARIANOS.



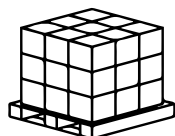
17,5 PTS
James Robinson



GARRAFA



5 600102 798932



W 80cm x L 120cm
x H 150cm

15 Layers
90 Boxes

CAIXA DE 6



15600102798922



W 30cm x L 48,4cm
x H 8,7cm

6 btls x 1358 g
cardboard

8,2 kg

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR
Carlos Raposo Vinhos

REGIÃO
Dão

TIPO DE SOLO
Granito e outros

VINHAS
Nelas

IDADE DAS CEPAS
100 e 120 anos.

CASTAS
Encruzado, Malvasia fina, Uva cão, Rabo de ovelha, Branda, Barcelo, Douradinha, entre outras.

DENSIDADE POR HA
6 000 a 10 000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Guyot e Royat

ALTURA DO MAR
400-700

PERÍODO DE VINDIMA
Setembro

FORMA DE VINDIMA
Manual

VINIFICAÇÃO
Em cubas antigas de cimento de 1962

MALOLÁCTICA
Em cubas antigas de cimento de 1962

ESTÁGIO
11 meses em cubas antigas de cimento de 1962

ÁLCOOL (%)
12,5

PH
3,2

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
5,1

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,4

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
< 20

SO2 TOTAL (MG/DM3)
76

ALERGÉNIOS
Sulfitos