

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



D. GRAÇA Branco Rabigato, 2014 DOC DOURO

Tirar partido de uma das castas brancas mais importantes do Douro, que consegue aliar uma boa produção a vinhos de qualidade superior, que primam por um óptimo poder de envelhecimento, quando as uvas são provenientes de vinhas de altitude.

Ano de colheita: No início do ano vitícola (Novembro e Dezembro) as temperaturas médias estiveram abaixo da normal em cerca de 2°C em toda a região, verificando-se no entanto um aumento significativo da temperatura durante o mês de Janeiro. Relativamente à precipitação, destaca-se, no período de Inverno, a reduzida quantidade registada durante o mês de Novembro, e a precipitação superior à normal, nos meses de Janeiro e Fevereiro. Ao longo da Primavera, destacam-se de uma maneira geral, os valores de precipitação inferior à normal, com excepção do mês de Abril. No entanto, a evolução climática ocorrida durante o mês de Junho regularizou a fenologia para valores normais para a época, permitindo um amadurecimento muito bom até nas castas mais difíceis.

Tecnologia: Desengace total das uvas e maceração pelicular durante cerca de três horas. Fermentou a 16 °C, em cuba de inox. Após a mistura do vinho, fez-se o levantamento das borras finas durante dois meses. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento, em Maio 2015.

Castas: 100% Rabigato (550 Metros de Altitude)

Parâmetros analíticos: Álcool – 13,32% | Acidez Total – 5,8 g/L | Acidez Volátil – 0,4 g/L | PH – 3,20

Prova organoléptica: A cor é amarelo citrino e o aspecto cristalino. O aroma é delicado, austero, com o carácter da casta no Douro Superior. Na boca surpreende pela boa estrutura, cremosidade e boa acidez, que lhe confere uma óptima aptidão gastronómica.

Modo de servir: Ideal para pratos de bacalhau ou carne de aves, bem temperados. Servir a 10 °C.

Produção: 4 600 garrafas