

SWOP

— SECRET WINES OF PORTUGAL —



FRAGA DA GALHOFA

Branco, 2015

DOC DOURO

Branco para as refeições do dia-a-dia com uma relação preço/qualidade imbatível.

Ano de colheita: 2015 caracterizou-se por ser atípico em termos climáticos, com um Inverno frio e seco e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. Destaca-se a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas em Junho e Julho, com impacto na videira e na maturação. Houve um adiantamento do ciclo vegetativo de 1 a 2 semanas, relativamente à média. A maturação foi heterogénea na Região, dependendo muito sua disponibilidade hídrica.

Tecnologia: Desengace total, e ligeira prensagem. Fermentação em cuba de inox durante cerca de duas semanas a uma temperatura à volta de 16 °C. Decantação e estágio em cuba de inox. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento.

Castas: Viosinho, Rabigato, Gouveio, Malvasia Fina e Moscatel Galego Branco

Parâmetros analíticos: Álcool 13,4% | Acidez Total – 5,9 g/L | Acidez Volátil – 0,30 g/L | pH – 3,27.

Prova organoléptica: Aroma com notas de citrinos maduros e especiarias. Marcante na boca com acidez agridoce num corpo poderoso, final cremoso, intenso e equilibrado.

Aptidões: Para consumir jovem, no entanto para quem aprecie brancos com idade, pode ser guardado alguns anos.

Modo de servir: Sendo um branco para o dia-a-dia sugere-se o acompanhamento de todo o tipo de peixe e carnes leves. Servir a 9 °C.