



QUINTADO CARVALHIDO

FICHA TÉCNICA

Carvalhido Branco 2024

PRODUTOR: Quinta do Carvalhido Viticultura e Ecoturismo Lda

REGIÃO: Douro DOC **SUB REGIÃO:** Douro Superior

ENÓLOGO: Francisco Baptista

CASTAS: Viosinho e Rabigato

VINIFICAÇÃO: Desengace e prensagem de bagos inteiros; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, fermentação com leveduras indígenas. Fermentação entre 16-18°C.

SOLO E CLIMA: Xisto. Continental, quente e seco.

VISÃO: Amarelo, límpido e de brilho médio.

AROMA: Aroma fortemente pomáceo, onde se sentem notas de Granny Smith, pêsego branco, meloa e um ligeiro amanteigado, sobressai ainda notas de xisto molhado.

PALADAR: vinho de impacto floral, com tremenda tridimensionalidade, acidez aguerrida e tensa, a criar balanço com a untuosidade, marcadamente mais dominado pela Mineralidade em boca, com um ligeiro amargor que é assinatura do solo paralela a todos os vinhos. Final longo e prazeroso que pulula entre o fresco e o maduro.

HARMONIZA COM: Marisco e bivalves cozidos, salmonetes grelhados com batatinha, frango piri piri

COPO: Copo estilo Viognier

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 10°

ÁLCOOL

12% alc/vol

AÇÚCARES TOTAIS

0.6g/l

ACIDEZ TOTAL

5,3g/l

pH

3.33