



Quinta da Zarahôa Branco 2014

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Rabigato (80%), Gouveio (10%), Viosinho (10%)

ÁLCOOL 13º vol. **PH** 3.10 **ACIDEZ TOTAL** 6,40 g/dm³ **AÇÚCARES REDUTORES** 0,60 g/dm³

ORIGEM A grande maioria das uvas é proveniente da vinha Zarahôa, plantada em 2002, com solos xistosos, a uma altitude média de 500 metros e disposta em patamares com exposição Sul/Sudoeste. Possui também uvas provenientes de Vinhas Velhas com mais de 50 anos. Certificação PRODI – Agricultura sustentável.

CLIMA O ano de 2014 contou com um Inverno seco e frio, mas no início da Primavera voltaram as chuvas. O Verão foi ameno, com chuvas ocasionais, e raras vezes com temperaturas acima dos 37º C, originando uma maturação prolongada e lenta das uvas.

VINIFICAÇÃO Vindima manual, com pré-selecção de castas na vinha. Vinificado em cubas de inox, com temperatura controlada.

ESTÁGIO Faz um estágio em cubas de inox durante aproximadamente 12 meses. Estagia depois em garrafa cerca de 1 ano.

PROVA Apresenta-se límpido e de cor citrina, com aroma delicado a fruta branca e notas florais. Um vinho fresco, mineral e estruturado, com grande aptidão gastronómica. Acompanha bem peixes, mariscos e carnes brancas, em pratos como saladas, grelhados, pasta, sushi, entre outros.

PERFIL Desde a vinha até à garrafa, este vinho foi feito com uma filosofia de intervenção mínima, preservando ao máximo as características do nosso *terroir*, respeitando as tradições da região. Desenhado para uma boa evolução na garrafa.

ENÓLOGO Artur Rodrigues