

GOUVEIO BRANCO 2021



ANO VITÍCOLA: Foi um ano muito chuvoso durante o início do ciclo vegetativo até ao final de Maio e muito quente durante a segunda parte do mesmo ciclo. Os meses de Março, Abril e Maio tiveram uma precipitação acumulada de 200 lt/m². O mês de Agosto continuou a ser muito quente com temperaturas máximas acima de 34°C durante onze dias consecutivos desde o 1º. A partir do dia 17 de Setembro, o tempo foi chuvoso com uma precipitação verificada de 13,8 lt/m² durante os dias 17, 18, 19 e 20 do mês. A vindima das uvas de Gouveio teve lugar no dia 22 de Setembro.

VINIFICAÇÃO: Todo o lote é fermentado em cubas inox sem contacto pelicular a temperatura controlada e durante 21 dias. Segue um período de batonnage uma vez por semana durante três meses.

ESTÁGIO : Sem madeira.

NOTAS DE PROVA: De cor verde pálido, há uma intensidade floral e cítrica no nariz, combinando tanto uma sensação de concentração como de delicadeza. Na boca o vinho é brilhante, na sua maioria floral com alguma mineralidade e dá uma verdadeira intensidade em boca. Longo e muito puro.

CASTAS: 100% GOUVEIO

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 13,0 Acidez Total: 6,00 g/dm ³ pH: 3,13 Açúcar Residual: 0,63 g/dm ³	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 9,4 Kg	Março 2022 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt