

GOUVEIO

BRANCO 2022



ANO VITÍCOLA: O ano agrícola de 2021/2022 foi muito quente e seco, com pluviosidade anormalmente baixa em relação às médias dos anos anteriores e temperaturas do ar muito elevadas que afetaram a quantidade e qualidade dos mostos produzidos. Foi um ano com uma baixa e irregular distribuição da água das chuvas ao longo do ciclo vegetativo da vinha. Até ao mês de maio choveram 190 mm e de maio até ao final de setembro 100 mm, dos quais 64mm dos dias 12 ao 15 de setembro e ainda no dia 29. As condições do ano foram de tal forma inesperadas que ninguém soube prever a reação das uvas. Com isso em mente, começámos a vindimar a Boal no dia 10 de agosto. Surpreendentemente, 30% da vindima estava feita até ao dia 30 de agosto. A vindima antecipada permitiu vinhos incrivelmente aromáticos, equilibrados e com frescura.

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: Este vinho apresenta uma aparência cristalina e uma encantadora cor dourada clara. O aroma intenso é frutado, puro, fresco e com alguma mineralidade. Na boca, o ataque revela um vinho amplo que revela equilíbrio, frescura, limão e um longo final. É excelente para acompanhar peixe grelhado, carnes brancas ou simplesmente por si só.

CASTAS: 100% Gouveio.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0%
Acidez Total: 5,40 g/dm³
pH: 3,22
Açúcar Residual: 0,60 g/dm³
Calorias: 74 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão
6 x 750 ml
Peso Bruto – 8,3 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Março 2023

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt