Infantado Douro DOP Colheita Branco 2019

Branco

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Douro

PRODUTOR
Quinta do Infantado

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
0,9 g/l	6,5 g/l	3,13

DEGUSTAÇÃO
Mineral e fresco, é um vinho elegante, agradável, com final longo e persistente.

TERROIR
Vinhas com idade entre 15 e 30 anos, em solos xistosos e pobres, a 400-450 metros de altitude na sub-região do Baixo e Cima Corgo.

ELABORAÇÃO
Prensagem suave das uvas, após o desengace a 100%. Fermentação em cuba, sem fermentação malolática. Envelhecido em cuba de inox. Engarrafado em outubro de 2020, após colagem e ligeira filtração. 2.604 garrafas numeradas.

HARMONIZAÇÃO
Ótimo para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas e pratos vegetarianos. Sirva entre 11 e 13 °C.

UVAS
Viosinho, Côdega, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina são predominantes.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar ou Beber

— Sem madeira