



VIRIATVS

VIRIATVS DOURO BRANCO 2022

IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

TIPO DE VINHO: Colheita Branco – Denominação de Origem Controlada – DOC Douro

CASTAS: Malvasia Fina, Fernão Pires, Viosinho

PROVENIÊNCIA: Baixo Corgo, extremo oeste do Douro – Lamego

ANO: 2022

ENÓLOGO: Bernardo Oliveira

NOTAS TÉCNICAS

ALTITUDE: 250 - 500 metros

PRODUTIVIDADE POR HECTARE: 4500 kg

VITICULTURA: Tratamentos fitossanitários e práticas culturais sustentáveis e amigas do ambiente, mantendo as características intrínsecas da região com o máximo de tipicidade das castas

CLIMATOLOGIA: Grandes amplitudes térmicas diárias e anuais

SOLO: Granito

VINIFICAÇÃO: Vindima manual. Desengace total. Obtido do escorrimento da prensa. Clarificação estática pelo frio (24h). Fermentação em inox com controlo de temperatura (15°C)

EQUIPAMENTO DE FERMENTAÇÃO: Depósitos de inox

ESTÁGIO: Depósitos de inox

LONGEVIDADE: 1-3 anos

PROVA ORGANOLÉTICA

ASPETO: Límpido

COR: Amarelo Citrino

AROMA: Intenso, dominado pelos frutos citrinos

SABOR: Boa acidez, muito mineral que o torna fresco e persistente

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ÁLCOOL: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l

PH: 3,19

AÇÚCAR RESIDUAIS: < 2g/l

PROVA GASTRONÓMICA

TEMPERATURA IDEAL: 6 a 10° C

SUGESTÃO: Como aperitivo, excelente para acompanhar pratos de peixe e marisco, pratos vegetarianos e pizza



ANO 2022



AS CASTAS

Malvasia Fina, Fernão Pires,
Viosinho