



# 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