



D. GRAÇA DOURO DOC

Branco Samarrinho 2016

CONCEITO

Um vinho para reabilitar uma grande casta antiga do Douro, em vias de extinção.

ANO DE COLHEITA

O ano de 2016 foi complexo. O Inverno e principalmente a Primavera foram mais chuvosos do que a média em todo o Douro. Dezembro e Janeiro foram mais quentes do que a média, conduzindo a abrolhamentos precoces, e os meses de Fevereiro, Março, Abril e Maio foram mais frios que o normal, refreando o desenvolvimento das plantas. Os restantes meses até Outubro foram muito quentes e secos permitindo maturações fáceis e uvas sãs, mas pouco aromáticas.

TECNOLOGIA

Desengace total das uvas e maceração pelicular durante cerca de três horas. Fermentou a 16 °C, em cuba de inox. Durante a armazenagem em cuba de inox fez-se o levantamento das borras finas durante dois meses. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento, em Maio de 2017.

APTIDÕES

É um vinho que “sabe mais do que cheira” e, por isso, com ótimo potencial de envelhecimento. Valerá a pena guardar algumas garrafas por um bom par de anos.

CASTAS

100% Samarrinho (de vinhas a 600 - 700 m de altitude)

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool – 13,5% | Acidez Total – 5,5 g/L | Acidez Volátil – 0,2 g/L | pH – 3,16.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. Aroma austero e delicado, que não cria grande expectativa para a prova de boca. No palato impressiona pela boa acidez e textura marcante que lhe confere uma enorme aptidão gastronómica. Um vinho que “sabe mais do que cheira”.

MODO DE SERVIR

Servir a 10 °C sem decantação, embora atinja a plenitude ao fim de 15 minutos, quando a temperatura subiu um pouco e o vinho oxigenou.

Ideal para pratos delicados de peixe e marisco, embora acompanhe bem pratos de carne de aves e coelho.

