



## D. GRAÇA DOURO DOC

### Donzelinho Branco 2016

---

#### CONCEITO

Um vinho para fazer ressurgir uma casta antiga do Douro, quase 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 tanto quanto cheira”, não se justificando guardá-lo durante muitos anos.

#### CASTAS

100% Donzelinho Branco (de vinha a 580 m altitude)

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool – 13,5% | Acidez Total – 5,60 g/L | Acidez Volátil – 0,3 g/L | pH – 3,10.

#### PROVA ORGANOLÉPTICA

Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. Aroma atraente, com notas cítricas e de madressilva. Na boca tem bom equilíbrio e textura sedosa que o torna ideal como aperitivo.

#### MODO DE SERVIR

Servir a 10 °C.

Ideal como aperitivo ou para pratos delicados de peixe e marisco.

