

IDENTIFICAÇÃO DO VINHO:**Cara a Cara Superior Branco 2017**

Tipo de Vinho: Branco – Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Composição Varietal: Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho, Malvasia Fina
Proveniência: Cima-Corgo (75%), Baixo Corgo (25%)

NOTAS TÉCNICAS:

Altitude: 430 – 520 metros
Produtividade por Hectare: 5 ton em média
Sistema de Condução: Cordão bilateral, Guyot simples e Guyot duplo
Densidade de Plantação: 4.000 a 6.000 pés / hectare
Tipo de Plantação: Vinha ao alto e patamares.
Métodos Culturais: Tratamentos fitossanitários em Proteção Integrada. Nutrição: com matéria orgânica e aplicações foliares. Extremo cuidado com a gestão da vegetação e a relação nº de folhas/fruto
Climatologia: Inverno com temperatura normal mas muito seco (-31%)*. Primavera muito quente (+0,75°C)** e muito seca (-25%)*. Verão quente (+1,43°C)** e extremamente seco (-60%)* com onda de calor de 12-17 de Julho. Outono quente (+1,12°C)** e extremamente seco (-65%)*. Grandes amplitudes térmicas anuais e diárias. Condições muito difíceis para o desenvolvimento de doenças como o míldio e podridão. Excelentes condições para se obter uma vindima sã. Vindima muito antecipada (3 semanas em média) para evitar sobrematuração.
Solo: Xisto
Data Média de Vindima: Desde a 1ª semana de Agosto até à 1ª semana de Setembro
Colheita: 100% manual, para caixas de 20 Kg.
Vinificação: Carga da prensa com uva inteira em ambiente inerte (azoto) para evitar oxidação. Prensagem até 0,4 bar. Clarificação estática pelo frio durante 48 horas.
Temperatura de Fermentação: 16 – 18°C (inox).
Equipamento de Fermentação: Depósitos inox de 5.000 litros.
Estágio: Em depósitos inox de 5.000 litros em atmosfera inerte (azoto), “batonnage” até ao engarrafamento
Período de Engarrafamento: A partir de Abril de 2018
Teor Alcoólico (%V/V): 13,0
Potencial de Envelhecimento: 6 anos
Período Ideal de Consumo: 1 – 3 anos

* Relativo à precipitação média para o período

** Relativo à temperatura média para o período