

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

Tipo de Vinho: Branco – Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Composição Varietal: Viosinho, Gouveio, Rabigato, Arinto, Cercial, vinha velha.
Proveniência: Cima-Corgo (75%), Baixo Corgo (25%)

NOTAS TÉCNICAS:

Altitude: 480 – 570 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. Terço final da fermentação em barricas de 500 litros.
Temperatura de Fermentação: 16 – 18°C (inox). Até aos 21°C nas barricas.
Equipamento de Fermentação: Depósitos inox de 5.000 litros. Barricas de 500 litros “Seguin Moreau” em que as aduelas são de carvalho francês e os tampos de acácia.
Estágio: Em depósitos inox de 5.000 litros em atmosfera inerte (azoto) e Barricas de 500 litros, “**batonnage**” até ao engarrafamento
Lote: 3.000 litros (4.000 garrafas). 1/3 fermentado em barrica e 2/3 fermentado em inox
Período de Engarrafamento: Junho de 2018
Teor Alcoólico (%V/V): 13,0
Potencial de Envelhecimento: 10 anos
Período Ideal de Consumo: 1 – 8 anos

* Relativo à precipitação média para o período

** Relativo à temperatura média para o período