



Contactos:

web site: www.vallegre.pt
e-mail: geral@vallegre.pt
Telef: 00 351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

VALLEGRE BRANCO RABIGATO 2022

DOC DOURO

Viticultura

Na sub-região de Baixo Corgo, encontra-se a nossa Quinta da Lameira com vinhas >25 anos plantadas em patamares antigos de exposição Sul - Este.

Castas - Uvas

Rabigato 100 %.

Vinificação

Rigurosa escolha manual de uvas no tapete de escolha a entrada da adega e total desengace. Maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de ligeira prensagem das uvas com separação de mostos por potenciometria. Cuidadosa fermentação em "bica aberta" a temperatura controlada durante quase um mes em cubas de inox.

Estágio

No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou 4 meses "sur les lies", durante o qual se realizaram batonnages semanais.

Notas de Prova

Cor: Citrino esverdeado brilhante.

Aroma: Subtil, lembrando flores de laranjeira com algumas notas vegetais e grande mineralidade que revelam o carácter inconfundível da casta Rabigato.

Paladar: Equilibrado, vibrante e atractivo. Boa concentração e excelente estrutura. Termina longo e sedoso..

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente aperitivo. Acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10° e 12° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13 % vol.

Acidez Total: 5,8 g/L a.t.

pH: 3,24 g/L

Açúcares Residuais: 0,6 g/L

Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

