

VINHO BRANCO SÉRIES DONZELINHO

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Safra	2021
Castas	Donzelinho Branco
Temp. Serviço	10°C
Guarda	03 a 05 anos
Harmonização	Cozinha Oriental Peixes Grelhados
Análises	Álcool: 10,50% PH: 3,7 Acidez: 5,2g/l Açúcares Totais: 0,6g/l
Barrica	6 meses em depósito de inox (70%) e uma pipa usada de carvalho francês (30%) com processo de bâtonage
Vinificação	As uvas são colhidas manualmente e transportadas até a adega em caixas de 20 kg. Após passarem por um processo de seleção manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são prensadas em uma prensa pneumática. Após uma decantação de 24 horas, segue-se a fermentação alcoólica do mosto em tanques de aço inoxidável a 14-16°C.
Notas de Prova	O Donzelinho Branco possui um estilo muito incomum e exótico, com um perfil aromático intenso e varietal, onde surgem nuances florais e sugestões de ervas aromáticas como alecrim e manjeriço. Na boca, revela-se um vinho fresco, onde os sabores se assemelham ao aroma, porém com estrutura leve e grande amplitude, apresentando um caráter mineral e um excelente final de degustação, o qual é grandemente influenciado por sua acidez vivaz. Foram feitas 900 garrafas desta safra.
O Projeto Séries	A linha de vinhos SÉRIES na Real Companhia Velha representa a paixão pela inovação e experimentação na procura de novos vinhos e cada vez mais interessantes. Estes vinhos serão sempre ensaios onde se procura explorar diferentes técnicas, castas ou abordagens que nos mostrem toda riqueza do terroir douricense. Estes vinhos, põem em evidência o trabalho de bastidores desenvolvido pela equipe de enologia e viticultura, que teve início no ano 2001, com a recuperação de mais de mais de 30 castas autóctones (algumas perto da extinção).



Cód. 11527