



# VINHA DA FÓZ

## Região

DOC Douro Branco 2019

## Castas

Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato

## Vinificação

Uvas provenientes de vinhas com altitude aprox. de 500 mt, sendo a vindima efetuada com a maturação ideal das uvas. O corte das uvas é efetuado na parte da manhã para que cheguem frescas à adega. Pressagem feita com uvas inteiras em prensa pneumática, mosto é decantado a 8°C durante 48 horas, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada.

## Sistematização / Tipo de Plantação:

Vinhas ao alto

## Notas de Prova

Cor citrino brilhante. Aroma floral jovem, com boa intensidade onde sobressaem notas cítricas e frutos de polpa branca. No paladar é fresco, equilibrado e envolvente, com excelente acidez e boas notas minerais.

**Teor Alcoólico:** 12,5% Vol.

**Temperatura de Serviço:** 10°C – 12°C

**Enologia:** Filipe Ferreira



## Classificações Colheita 2014

15 pontos Revista de Vinhos 05/2015

## Classificações Colheita 2017

16 pontos Revista Grandes Escolhas 12/2018