

## POMARES BRANCO

### DOURO DOC 2015

Castas	Viosinho, Gouveio e Rabigato
Vinha	Sub-região Cima Corgo; idade média 20 anos
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem de uva inteira em prensa pneumática, seguida de fermentação em cubas de inox durante 3 semanas a baixa temperatura (10-11°C). Estágio “sur lies fines” em cuba inox 4 meses. Engarrafado cedo para preservação da intensidade aromática.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,80%, acidez total 5,1 g/l, pH 3,34; açúcares totais 0,8 g/l



Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Pode guardar-se em cave 3 a 4 anos.
Serviço	A uma temperatura de 10 a 12°C.

#### NOTAS DE PROVA 2016

*Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira*

Vinho de cor citrino esverdeado, apresenta um aroma atraente a nectarinas, ameixa branca e damascos combinados com groselha verde e capsicum. Na boca é balanceado pela frescura, fruta, densidade e concentração, boa complexidade, estrutura e gravidade. Despede-se com leves notas minerais e com muita precisão.

#### COMO SERVIR