



Produtor: Lua Cheia em Vinhas Velhas

Enólogo: João Silva e Sousa, Francisco Baptista

Castas: Vinhas Velhas (100%).

Ano: 2016

Vinificação: Desengate e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Citrino pálido

Aroma: Excelente intensidade aromática, dominada pela mineralidade

Boca: Excelente volume, frescura, equilíbrio e persistência

Boca (final): Persistente

Pratos: Acompanha carnes brancas e peixe

Álcool: 12.5%

Acidez: 5.4 gr/L

Açúcar Residual: 0.6 gr/L

pH: 3.25

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de

Lua Cheia em Vinhas Velhas Branco

Douro



250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

