

MURAL
BRANCO 2018
DOC DOURO

VARIEDADES

Viosinho (60%) e Malvasia Fina (40%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data

Uvas colhidas de 10 de Setembro a 11 de Outubro.

Produção

5,5ton/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14°C-16°C.

Estágio

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA

24189

Álcool 13% vol

Açúcares redutores 0,9 (g/dm³)

Acidez total 5,1 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,4

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Março de 2019 com rolha cortiça.

Quantidade

12.000 garrafas.

**INFORMAÇÃO
ALIMENTAR**

Valor calórico

75 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas veganas.

Sugestão

Perfeito acompanhante de peixes e mariscos.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Depois de um Inverno algo seco, tivemos um Março muito chuvoso, Abril e Maio normais em termos de precipitação mas com a sua queda muito focalizada, e Julho volta a registar valores extraordinários. Tudo isto levou a pressão extraordinária no controlo de míldio tardio para assegurar a produção por si já escassa devido às más condições da floração.

Tudo indicaria para um atraso significativo da maturação que chegou a ser superior a um mês!

Agosto vem muito cáldo com temperaturas a subir os 40-45°C.

Temperaturas altas mantiveram-se além de Julho também em Setembro! Outubro mais ameno mas sem precipitação, que aliadas a noites frescas, possibilitaram a uma recuperação da maturação e por conseguinte melhor equilíbrio das massas obtidas.

Iniciamos a vindima a 10 de Setembro e terminamos a 20 de Outubro. Uma vindima lenta, e que nos possibilitou colher as uvas brancas com excelente equilíbrio e aguardar pela boa maturação dos tintos a cotas elevadas.

De modo que estamos confiantes na frescura dos vinhos brancos e na concentração e equilíbrio dos vinhos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinho com perfil aromático de fruta onde encontramos notas de alperce e maracujá. Bela acidez e mineral em boca que conduzem a um final longo e refrescante. Acompanhe com saladas, pratos de peixe e marisco.

PAULO COUTINHO