

**FÉMINA
BRANCO DOCE 2019**
DOC DOURO

VARIEDADES

Moscatel (70%) e Viosinho (30%).

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Data

Uvas colhidas a 14 de Setembro.

Produção

4 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 10-12°C.

Estágio

O mosto depois de obtido, fermenta em inox e é aí preservado por forma a guardar toda a frescura.

ANÁLISE QUÍMICA

26565

Álcool 10,5% vol

Açúcares reductores 96 (g/dm³)

Acidez total 6,40 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,1

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Abril de 2020 com rolha de cortiça.

Quantidade

1.200 garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

98 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão

Servir bem gelado. Pode inclusive baixar ainda mais a temperatura e fazer um surpreendente granizado. Um vinho de festa que poderá utilizar também para elaborar um cocktail.

FMN18, T1/G1 | 27-abr-20



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

De uma maneira geral, o ano vitícola de 2019 apresentou-se com temperaturas mais frescas e níveis de precipitação mais baixos relativamente ao normal.

No Inverno tivemos temperaturas médias mais baixas, principalmente em Janeiro e níveis de precipitação reduzidos, com excepção de Novembro

O abrolhamento ocorreu em meados de Março e em Abril registamos níveis de precipitação elevados. A floração em finais de Maio, beneficiou das temperaturas médias observadas.

Em Junho e Agosto as temperaturas médias foram mais baixas, e em Agosto tivemos mesmo precipitação.

Durante a vindima manteve-se a tendência de temperaturas mais baixas e menor precipitação, o que prolongou o tempo de afinamento da maturação, levando a uma vindima bastante longa e sem pressão. De facto, foi a nossa vindima mais longa com 50 dias de corte e foi também a nossa 5ª vindima que teve início em Agosto.

A colheita 2019 promete pela frescura dos vinhos brancos e pelo equilíbrio nos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho FÉMINA vai ao encontro da apetência do consumidor por vinhos com alguma complexidade resultante de uma colheita no pleonasmo "colhida tardiamente", mas que sejam delicados e pouco alcoólicos. Este vinho é fruto de duas variedades precoces (Moscatel e Viosinho), cada uma contribuindo para uma perfeita harmonia em termos de aroma, mas também entre a frescura e a acidez. Um vinho para um público abrangente e com um consumo muito polivalente. Seguramente um vinho de festa onde o poderá servir num cocktail. Um vinho leve e floral, doce no palato mas com uma frescura incrível e deveras sedutor.

PAULO COUTINHO