

DOURO BRANCO

Quinta do Javali 2020 Branco



Notas de prova

Cor amarelo claro. Nariz caracterizado pela fruta de polpa branca e amarela, com uma maturação equilibrada. Em boca, a componente frutada volta a surgir, associada a uma acidez "gastronómica".

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação 100% em inox. Estágio de 12 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 12,5
- Açúcar (g/l): 1,2
- Acidez total (g/dm³): 5,1
- pH: 3,09

