

'Pedra a Pedra' Branco 2022

REFRESCANTE / AROMÁTICO / TEXTURIZADO



O Pedra a Pedra Branco é um vinho branco do Douro refrescante, aromático e texturizado feito de mistura de castas nativas das partes mais altas das nossas vinhas.

VINDIMA: Um ciclo de crescimento muito seco, com temperaturas acima da média durante o Verão, combinados com baixa produção, levaram a um rápido amadurecimento em toda a região do Douro. No entanto, na Quinta da Pedra Alta, com a elevação das nossas vinhas e maior produção, alcançamos uma curva de maturação gradual, o que nos permitiu colher uvas brancas com sabor pleno e boa acidez.

VINIFICAÇÃO:

Assim que as uvas são colhidas, o nosso principal objetivo é preservar os aromas e os sabores frescos através do manuseamento delicado das uvas, mantendo as frutas e o seu sumo, o mais frescos possível. Colhidas logo pela manhã, as uvas são escolhidas e prensadas inteiras e o mosto é drenado imediatamente. O sumo é então fermentado por leveduras indígenas aos 15°C para que o vinho mantenha os aromas e sabores originais. Durante todo o processo, a manipulação mínima e atenção ao detalhe, asseguram que os aromas delicados não sejam comprometidos. Após a fermentação, este vinho estagiou durante 6 meses em borras finas antes de ser engarrafado. Cada variedade de uva traz atributos únicos à mistura final. Rabigato traz frutos cítricos e acidez marcada, enquanto Gouveio traz um peso agradável ao paladar com sabores de maracujá e ananás. O toque de Donzelinho Branco acrescenta um toque final de frescura com lima e limão. Após ser misturado, o vinho foi engarrafado em Abril de 2023.

COR:

Amarelo-pálido com tons de verde

AROMA:

Aroma cítrico delicado, juntamente com toques de maracujá e frutos tropicais

PALADAR:

Sabores cítricos, de maracujá e ananás, extremamente texturizado e um final longo e salgado

TEMPERATURA RECOMENDADA:

Servir entre os 10°C e os 12°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Camarões frescos, Sardinhas assadas na brasa, Peitos de frango grelhados

ADEGA

Pode beber agora, mas ganhará complexidade nos próximos 3 a 5 anos.

Adequado a Vegetarianos e Veganos

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedade de uvas (%)	59% Rabigato, 40% Gouveio, 1% Donzelinho Branco	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo Solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em cubas de inox a temperatura controlada		
Idade Vinha	Entre 17 e 28 anos	Malolática	Não		
Vinhas por Ha	4000	Maturação	Sur lie em cubas de aço inox durante 6 meses		
Método Poda	Cordão unilateral, bilateral e guyot	Finamento e Filtração	Bentonite Cartuchos de 1 micron		
Altitude acima nível mar	Entre 380 e 520 metros anm	Data Engarrafamento	Abril 2023		
Produção	Média de 5 ton/hectare	ANÁLISE			
Período Colheita	23 a 28 Agosto 2021	Álcool (%)	11.5%	Acidez Total (g/l)	5.9g/l
Método Colheita	Manual	Açúcar Residual (g/l)	2.18g/l	SO2 Total (mg/l)	50mg/l
		pH	3.1	SO2 Livre (mg/l)	15mg/l