



GOBLET BRANCO 2016

Origem: Uvas provenientes de vinhas velhas no Planalto Mirandês, a mais de 600 metros de altitude, com solos xistosos, tendo várias exposições diferentes.

Castas: Vinhas velhas onde predominam o Rabigato, o Gouveio, a Malvasia-Fina e a Malvasia-Rei.

Vinificação: Receção com desengace total, seguida de maceração pelicular durante 24h. Prensagem suave e fermentação em cubas inox sem controlo de temperatura.

Estágio: 18 meses em barricas muito velhas de carvalho francês.

Data de Engarrafamento: Março de 2019.

Nota de Prova: Aroma rico, complexo, com notas de laranja cristalizada, cera de abelha, baunilha e pimenta branca. Palato complexo e cremoso, com várias camadas, tendo um final salgado.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 13 %

Acidez Total: 5,75 g/dm³

pH: 3,22

Açúcares Residuais: 0,6 g/L