



Secretum Branco

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Arinto (Pedernã).

Ano: 2018

Vinificação: Desengace e prensagem de bagos inteiros; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas. Fermentação entre 16-18°C.

Solo: Xisto. Altitude da vinha 500 metros

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Amarelo citrino com reflexos verdes

Aroma: Involgarmente intenso, complexo, mineral com notas de toranja e de madeira muito bem integrada e de alta qualidade

Envelhecimento: O terço final fermentou em barricas de 300 litros de carvalho francês de 2º e 3º ano. Battonage sobre borras finas cerca de 9 meses.

Boca: Surpreendentemente amplo, cheio de volume, concentração e com uma acidez ampla também, mas que resulta elegante, fresco e muito equilibrado

Boca (final): Muito longo e persistente

Pratos: Por identidade, pratos de cozinha sofisticada, com frescura; e por oposição, pratos de cozinha em que a intensidade e a gordura necessitem de equilíbrio e de acidez, que este vinho aporta

Álcool: 13%

Acidez: 5.7 gr/L

Açúcar Residual: 0.7 gr/L

pH: 3.20

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

