



FICHA TÉCNICA SOMNIUM DOURO

INFORMAÇÕES GERAIS

Colheita: 2018

Denominação: DOC

Douro

Casta: Vinhas Velhas

Cor: Branco

VINHA

Altitude: 600 m

Solo: Xistoso

Orientação: Sul/Sudeste

ORIGEM DAS UVAS

Duas parcelas de vinhas: Concelho de Murça e Alijó.

VINIFICAÇÃO

Uvas não desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa vertical, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 12 meses, sem *battonage*.



LANÇAMENTO:

4.500 garrafas 75cL

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool: 13,0%

pH: 3,3; **AT:** 5,8g/L

NOTAS DE PROVA

Cor: Palha Brilhante

Aroma: Aromas pederneira, erva seca, gengibre, casca de laranja.

Sabor: Citrinos maduros ao lado de leves amargos vegetais. Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada.

Data de Engarrafamento:

Outubro/2019

PVPR: 19,90€

Enologia: Joana Pinhão e Rui Lopes