



## 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