



## FICHA TÉCNICA SOMNIUM GRANITO DOURO

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Colheita:** 2019

**Denominação:** DOC Douro

**Casta:** Vinhas Velhas

**Cor:** Branco

### VINHA

**Altitude:** 600 m

**Solo:** Granito

**Orientação:** Sul/Sudeste

### ORIGEM DAS UVAS

Vinha Velha: Concelho de Alijó. Vinha com mistura de uvas brancas e tintas. Só vinificamos as uvas brancas.

### 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 fermentou durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 14°C e 18°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 12 meses, sem *battonage*, seguido de estágio de 2 anos em garrafa.



### LANÇAMENTO:

1.000 garrafas 75cL

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

**Álcool:** 12,0%

**pH:** 3,0; **AT:** 7,7g/L

### NOTAS DE PROVA

**Cor:**

**Aroma:**

**Sabor:**

### Data de Engarrafamento:

Outubro/2020

**PVPR:** 29,90€

**Enologia:** Joana Pinhão e Rui Lopes