



# ESPINHO

NOEMI DOURO BRANCO / WHITE

## ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

## ANO 2014

Ano com maturação lenta. Verão pouco quente. Chuvas intensas durante o mês de Setembro, sem afectar a qualidade das uvas que foram seleccionadas durante a vindima.

## CASTAS

Viosinho, Rabigato e Côdega de Larinho.

## NOTAS DE PROVA

Cor brilhante ligeiramente esverdeada. Notas cítricas, algum floral no nariz. Na boca, o vinho apresenta uma boa concentração, com uma acidez presente. Mineral, seco, mas com bom volume, final fresco e longo.

## VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e de seguida prensadas. O mosto é decantado a 8°C durante 48 horas. Fermentação a baixa temperatura (14°C), durante 3 semanas. Passagem a limpo e estagio em cuba de inox com batonnage semanal, até final de Dezembro. O lote final foi feito em Janeiro.

## FILTRAÇÃO

Filtração por placas

## ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 13,5 % Vol. (20°) – ph: 3.23

Acidez Total: 5,5 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil: 0,4 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 0,6 litro

Notação: Boa

## PRODUÇÃO

2.100L engarrafados em Abril de 2015, em 2.800 garrafas de 750ml

## EMBALAGEM

Caixas com 6 garrafas horizontais

Caixa: Peso Bruto 7,225kg – Peso Líquido 4,5L

Euro palete com 100 caixas (1,20x0,80x1,60)

Paleta: Peso Bruto 738kg – Peso Líquido 450L

## IMAGEM

Escultor João Cutileiro

Homenagem a Noemi de Macedo Pinto Azevedo Gomes

