



ESPINHO

NOEMI DOURO BRANCO / WHITE

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2015

Ano seco. Boa maturação com uma vindima sem problemas.

Uvas vindimadas na 1ª quinzena de Setembro.

CASTAS

Viosinho, Rabigato e Còdega de Larinho.

NOTAS DE PROVA

Cítrico. Notas florais. Na boca, o vinho apresenta uma boa concentração, com mineralidade. Equilibrado com 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: 13,07 % Vol. (20°) – ph: 3.24

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Acidez Volátil: 0,2 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 litro

Notação: Boa

PRODUÇÃO

2.100L engarrafados em Março de 2016, 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

