



ESPINHO

NOEMI DOURO BRANCO / WHITE

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

ANO 2016

Clima instável no início do ciclo vegetativo que condicionou a produção de forma negativa, no entanto, favoreceu a maturação das uvas.

Boas maturações, ano de vinhos de qualidade.

CASTAS

Viosinho, Rabigato e Côdega de Larinho.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo esverdeado. Intenso no nariz, notas cítricas, frutos brancos, toranja. Concentrado, fresco e alguma mineralidade na boca, final 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: 13,10 % Vol. (20°) – ph: 3.34

Acidez Total: 4,8 g/dm³

Acidez Volátil: 0,3 g/dm³

Açúcares Totais: 1,0 litro

Notação: Boa

PRODUÇÃO

2.100L engarrafados em Março de 2017, 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

