



# ESPINHO

## NOEMI DOURO BRANCO / WHITE

### ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

### ANO 2018

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 Còdega 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: 13,40 % Vol. (20°) – pH: 3.37

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

Acidez Volátil: 0,39 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 0,9 g/dm<sup>3</sup>

Notação: Boa

### PRODUÇÃO

2.500L engarrafados em Março de 2019, em 3.333 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

