

quinta da rabiana

Colheita Seleccionada

DOC — VINHO VERDE
Branco 2022



CASTAS
Arinto



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de uma única parcela, foram colhidas manualmente (apenas durante as manhãs para evitar os períodos de calor) em caixas de pequena capacidade.

Prensagem suave das uvas inteiras. Decantação a frio durante 48h. Fermentação longa e controlada.



NOTAS DE PROVA

De cor citrina com leves reflexos palha. Intenso e complexo, dominado pelos frutos cítricos (limão, tangerina) e algumas notas tropicais. Na boca o sabor a fruta e a frescura completam um final longo e persistente. Excelente capacidade de evolução.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha bem pratos de peixe e marisco. Ideal também com pratos de carne e pastas.



SERVI-À TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C.



ENÓLOGA

Raquel Rocha



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13%

Acidez Total: 8,2 g/L

PH: 3,16



TERROIR

Região: Minho

Altitude: 217-323m

Solo: Franco-argilo-limoso

Viticultura: Modo de Produção Integrada