

COLHEITA BRANCO 2003

O nosso “primeiro” colheita branco é o 2003, um porto especial envelhecido em separado num tonel todos estes anos. Produzido com uvas das nossas vinhas de uvas brancas da zona de Celeirós. Eram vinhas localizadas a 500 m de altitude, com mistura de castas mantidas de modo tradicional. Estas vinhas já não existem, foram reestruturadas, o que torna ainda mais interessante e especial este colheita para nós. É um registo do passado.

Vinificação

Foi um vinho vinificado nos nossos lagares de celeiros, com pisa e contacto pelicular, tal como se faz para as uvas tintas. Este contacto prolongado é importante para a complexidade do vinho e capacidade de envelhecimento em meio oxidativo. Após a adição de Aguardente iniciou o seu processo de envelhecimento lento em tonel nos nossos armazéns.

Notas de Prova

É um vinho delicado, cheio de complexidade e historia para saborear. Uma cor oxidada pelo envelhecimento em madeira, a acompanhar uma prolongada acidez críspy na boca.



Produtor Vieira de Sousa - Vines & Wines, Lda

Região Douro

Solo: Xisto

Vinhas Cima-Corgo

Variedades Malvasia Fina, Rabigato, Verdelho e

Gouveio

Vindima: Setembro

Envelhecimento Tonel

Açúcar Residual 108 g/L

Álcool 20 % vol.

pH 3.42

Baumé 3.6

Total Acidity 4.1/L Tartaric Acid

Código de barras 5600232498993



VIEIRA DE SOUSA PORTO & DOURO WINES

Casa da Capela, 5060-013 Celeirós -Portugal T. +351 259 938 126 E. geral@vieiradesousa.pt W. vieiradesousa.pt