



ENCOSTAS DO GAVIÃO / DOURO / BLANCO / 2021

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADO: DOC – DOURO

VARIETADES: RABIGATO Y CÓDEGA DO LARINHO.

VINIFICACIÓN: LAS UVAS SE RECOLECTAN A MANO, EN SU PUNTO IDEAL DE MADURACIÓN, QUE PRESENTAN MADURACIÓN FUERTE, DANDO LUGAR A MAYORES CONCENTRACIONES AROMÁTICAS Y POLIFENÓLICO. LA VINIFICACIÓN SE REALIZÓ EN CUBOS DE ACERO INOXIDABLE, PERMITIENDO ASÍ QUE LOS COMPONENTES PRESENTES EN LOS HOLLEJOS DE LAS UVAS MADURAS PASARAN SUAVEMENTE AL VINO, CON LIGEROS REMONTADOS Y MACERACIÓN PROLONGADA.

ENVEJECIMIENTO: TRAS LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, EL VINO ENVEJECE EN CUBAS DE ACERO INOXIDABLE HASTA SU EMBOTELLADO.

EMBOTELLADO: AGOSTO 2022

NOTA DE CATA: COLOR AMARILLO LIMÓN PÁLIDO, FRAGANTE E INTENSA EN NARIZ, CON NOTAS FLORALES DE MANZANILLA DONDE DESTACAN AROMAS CÍTRICOS DE PIEL DE LIMÓN Y NARANJA, ASOCIADOS A NOTAS TROPICALES DE PIÑA Y MANGO. EN BOCA ES SECO, CON UNA ACIDEZ ALTA QUE LE DA UNA SENSACIÓN DE FRESCOR INMEDIATA, FINALIZANDO CON UN VOLUMEN EN BOCA MEDIO Y ENVOLVENTE.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 11,0 (%/V -20°)

PH: 3,19

ACIDEZ TOTAL: 6,0 (G/L ÁCIDO TARTÁRICO)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,2 (G/L ÁCIDO ACÉTICO)

AZÚCARES TOTALES: 0,6 G/L

CONTIENE SULFITOS

LOTE: EGB21

ENÓLOGO: VÍCTOR RABAÇAL