

DOM DANIEL

DOC DOURO 2022 BRANCO

Informações gerais:

- ◇ Região: Douro.
- ◇ Tipo de solo: Xistoso.
- ◇ Castas: Malvasia Fina, Fernão Pires, Códega e Viosinho.
- ◇ Forma de condução das videiras: Guyot.
- ◇ Vindima: Setembro de 2022.
- ◇ Vinificação: Em cubas de inox com temperatura controlada.
- ◇ Estágio: 6 meses em cubas inox.
- ◇ Engarrafamento: Fevereiro 2023.

Informações Analíticas:

- ◇ Teor Alcoólico: 12,3 %vol.
- ◇ Acidez Total: 5,9 g/dm³ Ácido Tartárico.
- ◇ Açúcares redutores: 0,6 g/dm³.
- ◇ pH: 3,24.

Notas de Prova:

Aroma com boa presença de frescura e fruta, em conjunto com notas florais. Na boca revela-se com presença de fruta tropical e citrina, volume, elegante sempre com uma agradável frescura.

