



## CASTELLO D'ALBA / VINHAS VELHAS / BRANCO / 2013

9 meses em barricas de carvalho francês, fermentação e estágio com agitação de borras finas. / Uvas de vinhas velhas misturadas na vinha "field blend", das castas: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho, Verdelho, Malvasia Fina,... / Solos xistosos do Douro Superior a uma altitude média de 500 metros.

### ORIGEM

Neste vinho procurámos a concentração aromática e a acidez elevada das uvas de Códega do Larinho provenientes das vinhas tradicionais muito velhas das cotas altas do Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude. Com este vinho procuramos recuperar esta casta autóctone Duriense praticamente exclusiva das vinhas velhas, e assim mostrar todo o seu carácter muito mineral e cremoso.

### VINDIMA

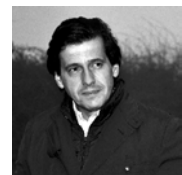
A primeira metade do ano de 2013 foi muito chuvosa. Durante a Primavera tivemos temperaturas abaixo da média, o que atrasou o ciclo fisiológico. A partir de meados de Junho tivemos um longo período muito quente e seco, em que praticamente não choveu até final de Setembro. Apesar do 'stress' hídrico registado nas zonas mais quentes, as uvas atingiram boas maturações, com uma boa intensidade de sabor e cor.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas. É feito um grande esforço para que todas as operações pre-fermentativas sejam efectuadas dentro do maior rigor, sendo pois responsáveis pela qualidade intrínseca do futuro vinho. A totalidade do vinho fermenta em madeira de carvalho francês usada e aí permanece após uma pequena trasfega sobre borras finas com agitação periódica "battonage" até à feitura do lote final no fim da Primavera.

### ESTÁGIO

Fermentação e estágio prolongado em madeira francesa com agitação das borras até ao engarrafamento em Junho com estágio mínimo de 3 meses em garrafa.



### NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma muito complexo, de carácter mineral em equilíbrio com notas discretas de frutos exóticos e citrinos, casca de laranja, em perfeito equilíbrio com sugestivas notas de barrica francesa tostada que lhe conferem grande complexidade aromática. Na boca mostra muito volume e frescura, muito longo com acidez natural muito viva.

Vinho de carácter gastronómico, peixe assado no forno à Portuguesa, queijos de ovelha de pasta mole, carnes brancas e pratos de bacalhau.

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA  
2013

DENOMINAÇÃO  
DOC DOURO

CASTAS  
Códega do Larinho,  
Rabigato, Viosinho,  
Verdelho, Malvasia Fina,...

ÁLCOOL  
13,5%

pH 3,35

ACIDEZ TOTAL  
5,3 g/dm<sup>3</sup>

AÇÚCARES TOTAIS  
5,4 g/dm<sup>3</sup>

AVIN  
6701652922552

EAN  
560 9851 52186 0



Rui Madeira