



# MATER-DÔME DOURO BRANCO 2024

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Mêda (Douro Superior) - 600 m de altitude.

Solo: Transição xisto/granito.

Encepamento: Rabigato, Síria, Gouveio e Viosinho.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para prensa. Fermentação e estágio parcial em pipas de 700 L. Estágio em cuba de cimento.

### ANO

Depois de um inverno e uma primavera chuvosos, a colheita dos brancos na Mêda foi abundante com uma maturação progressiva e lenta permitindo produzir vinhos aromáticos e com boa acidez.

### ENGARRAFAMENTO

Produzido e engarrafado por: Ameztoy & Almeida.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

pH: 3,31

Açúcar Residual: < 2 g/L

Aspetto Visual: Límpido e brilhante amarelo palha com reflexos esverdeados.

Aspetto Olfativo: Aroma envolvente que lembra pera, damasco e muitos citrinos. Com uma ligeira nota herbácea.

Aspetto Gustativo: Em boca é completo, brilha pela sua acidez e textura macia. Final persistente.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Mater-Dôme 750 ml	6	7	280 x 310 x 200 mm