

Pedra a Pedra Branco 2023

REFRESCANTE / AROMÁTICO / TEXTURIZADO



O Pedra a Pedra Branco é um vinho branco do Douro refrescante, aromático e texturizado feito de mistura de castas nativas das partes mais altas das nossas vinhas.

VINDIMA: O período de inverno e primavera foi caracterizado por chuvas abundantes, proporcionando reservas de água suficiente para o desenvolvimento saudável das videiras e uma base sólida para a Vindima de 2023. O verão moderado permitiu um desenvolvimento saudável das uvas, enquanto a maturação lenta resultou em vinhos com boa acidez e concentração de aromas. As chuvas intensas em setembro representaram um desafio, exigindo uma gestão cuidada das vinhas e um acompanhamento rigoroso do estado de maturação das uvas. Apesar das dificuldades, conseguimos colher as uvas antes que a água das chuvas comprometesse a qualidade da vindima.

VINIFICAÇÃO:

Assim que as uvas são colhidas, o nosso principal objetivo é preservar os aromas e os sabores frescos através do manuseamento delicado das uvas, mantendo as frutas e o seu sumo o mais frescos possível. Colhidas logo pela manhã, as uvas são escolhidas e prensadas inteiras e o mosto é drenado imediatamente. O sumo é então fermentado por leveduras indígenas aos 17°C para que o vinho mantenha os aromas e sabores originais. Durante todo o processo, a manipulação mínima e atenção ao detalhe, asseguram que os aromas delicados não sejam comprometidos. Após a fermentação, este vinho estagiou durante 6 meses sur lie antes de ser engarrafado. Cada variedade de uva traz atributos únicos ao vinho. Rabigato traz frutos cítricos e acidez marcada, enquanto Gouveio traz um peso agradável ao paladar com sabores de maracujá e ananás. Após ser misturado, o vinho foi engarrafado em Maio de 2024.

COR:

Amarelo-pálido com tons esverdeados

AROMA:

Aroma cítrico delicado, com notas de maracujá e frutos tropicais

PALADAR:

Sabores cítricos de maracujá e ananás, extremamente texturizado e um final longo e salgado

TEMPERATURA RECOMENDADA:

Servir entre os 10°C e os 12°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Camarões frescos, Sardinhas assadas na brasa, Peitos de frango grelhados

ADEGA

Pode beber agora, mas ganhará complexidade nos próximos 5 anos

Adequado a Vegetarianos e Veganos

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedade de uvas (%)	59% Rabigato, 41% Gouveio	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo Solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em cubas de inox a temperatura controlada		
Idade Vinha	Entre 19 e 30 anos	Malolática	Não		
Vinhas por Ha	4000	Maturação	Sur lie em cubas de aço inox durante 6 meses		
Método Poda	Cordão unilateral, bilateral e guyot	Finamento e Filtração	Bentonite Cartuchos de 1 micron		
Altitude acima nível mar	Entre 380 e 520 metros anm	Data Engarrafamento	Maio 2024		
Produção	Média de 5 ton/hectare	ANÁLISE			
Período Colheita	19 a 23 Agosto 2023	Álcool (%)	11.6%	Acidez Total (g/l)	7g/l
Método Colheita	Manual	Açúcar Residual (g/l)	2.18g/l	SO2 Total (mg/l)	50mg/l
		pH	3.11	SO2 Livre (mg/l)	15mg/l