

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 |