

Picotes

BRANCO
2022

Castas: Malvasia / Verdelho / Bastardo Branco / Posto Branco / Formosa / Dona Branca /

(entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

Vinhas: 5 parcelas distintas / Idade média das vinhas superior a 100 anos

(algumas com Produção Integrada® ou em certificação para Biológica)

Solos: Granito (predominância de quartzo e mica) / Xisto / Argila

Ano Vitícola: Ano com fruta de excelente qualidade / Sem qualquer incidência de doenças

Vindima: 10 de setembro 2022 / Vindima Manual / Caixas de 20kg

Vinificação: Pisa-a-pé com engaço / Maceração pré-fermentativa de 24h / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) em barricas e em inox / Fermentação malolática completa

Estágio: 70% em Barricas de Carvalho Francês com 2 a 5 usos e 30% em Inox

Engarrafamento: 2140 garrafas em Maio de 2023

Características Físico-químicas: Álcool: 12,5% | Acidez Total: 5,00 | pH: 3,55 | SO₂ Total: <50 | Açúcares Totais: <0,5

