

Picotes

BRANCO
2024

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

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

Vinhas: 7 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 muito boa qualidade / Sem qualquer incidência de doenças

Vindima: 5 e 12 de setembro 2024 / 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: 80% em Barricas de Carvalho Francês com 3 a 6 usos e 20% em Inox

Engarrafamento: 3180 garrafas em Abril de 2025

Características Físico-químicas: Álcool: 12,6% | Acidez Total: 4,90 | pH: 3,46 | SO₂ Total: 45 | Açúcares Totais: <0,5

