

RUBRICA BRANCO

ALENTEJO · PORTUGAL

PREMIAÇÕES: 91 Wine Enthusiast, 2023 92 Wine Enthusiast, 2022



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Luis Duarte Vinhos

REGIÃO

Alentejo

LOCALIDADE

Reguengos de Monsaraz

UVAS

Antão Vaz (43%), Verdelho (34%)
e Viognier (23%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,42

AÇÚCARES

RES: 0,4 g/L

ACIDEZ

TOTAL

5,4 g/L

SERVIÇO

10 °C-12 °C,

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

acompanha bem pratos de peixe, de carnes brancas e saladas. Combina igualmente bem com pratos fortes em alho, como por exemplo spaghetti aioli ou gambas ao alho.

ENÓLOGO

Luis Duarte

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2022 foi um dos anos mais quentes e secos dos últimos tempos. Durante o inverno, os períodos de repouso vegetativo registaram valores de precipitação muito baixos. Na primavera, assistiu-se a temperaturas altas e níveis de precipitação abaixo da média. O ano de 2022 ficou marcado por ser o ano em que as videiras apresentam menor superfície foliar exposta dos últimos nove anos. As plantas não se desenvolveram conforme esperado e apresentam menos densidade foliar. O mesmo subdesenvolvimento justifica o registo dos bagos mais leves dos últimos 20 anos. As temperaturas muito elevadas, assim como a falta de água no verão contribuíram para a maturações distantes entre as castas.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente e as uvas foram transportadas em caixas de 15kg até a entrada da adega onde foram cuidadosamente selecionadas numa mesa de triagem
- ◆ a vinificação iniciou-se com um resfriamento das uvas e foi seguida de uma prensagem suave em prensa pneumática. O mosto decantou a frio (100C) durante 48 horas, sendo depois separado das borras e inoculado com leveduras selecionadas
- ◆ uma parte do mosto fermentou em barricas novas e usadas de carvalho francês e outra parte em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas
- ◆ após a fermentação alcoólica, o vinho permaneceu durante 6 meses nas cubas e nas barricas (novas e de 2º ano), fazendo-se bâtonnage quinzenal.

NOTAS DE PROVA

Cor. límpido, de cor limão-dourado

Aroma. nariz cativante, de intensidade média a pronunciada, mostrando aromas de pêssego e de ananás fresco que se combinam com suaves toques de baunilha provenientes da madeira. Aparecem também agradáveis notas de flores brancas

Sabor. possui uma textura cremosa e notas de tosta combinadas com um sutil amanteigado. Final muito longo, envolvente e agradavelmente refrescante