

QUINTA DE VALBOM BRANCO

DOURO SUB-REGIÃO: BAIXO CORGO · PORTUGAL

Na Quinta de Valbom os tradicionais patamares, formam um anfiteatro natural onde se estendem vinhas centenárias, numa paisagem deslumbrante que culmina nas margens do rio Douro. Nos 45 hectares de vinhas, plantadas em socalcos, encontram-se as tradicionais castas do Douro em field blend. VINHEDO: produção de 4 toneladas por hectare; ÁREA DO VINHEDO: 20 ha PRODUÇÃO: 3.872 garrafas de 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Quinta de Valbom

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Baixo
Corgo

UVAS

mistura de castas tradicionais do
Douro provenientes de vinhas
velhas e em Field Blend

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,35

ACIDEZ

TOTAL

5,3 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

0,6 g/L

SERVIÇO

8 °C – 10 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

complexos xisto-grauvácicos

HARMONIZAÇÃO

pratos de peixe grelhado,
saladas e queijos de massa
mole.

VINIFICAÇÃO

O ano vitícola de 2022-2023 revelou-se generoso. Apesar de considerado um ano atípico, caracterizou-se por um inverno quente e chuvoso e uma primavera igualmente quente, mas seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. O verão foi normal e quente. Apesar de alguma heterogeneidade, especialmente devido ao golpe de calor em agosto com temperaturas superiores aos 40 graus e alguma precipitação registada em setembro, os vinhos brancos revelaram-se excelentes, com maturações homogêneas, bons aromas e acidez correta.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ desengace e choque térmico das uvas para 100°C, ao qual se segue a prensagem e decantação a frio durante 2 dias
- ◆ a fermentação ocorre em cubas de inox, a temperatura controlada

NOTAS DE PROVA

Cor. esverdeado com reflexos dourados

Aroma. aroma floral e frutado, com algumas notas cítricas

Sabor. com boa estrutura, mineral, boa acidez e persistência.