



RIO PEQUENO Douro Doc Branco Colheita 2022

O projecto surge da paixão do enólogo Sérgio Alves pelos vales do Rio Pequeno e pretende expressar o que de melhor tem este *terroir* ...

A marca homenageia o rio pinhãozinho, que circunda os vales onde se situa a Quinta, conhecido na aldeia de Cabêda, como RIO PEQUENO.

A diversidade de castas aliadas às cotas altas, permitem obter aqui vinhos distintos, que primam pela complexidade aromática, frescura e personalidade.

Vinificação

Colheita manual das uvas para caixas de 22 Kgs, em vinhas plantadas em *Field Blend* - mistura de castas na mesma vinha, da Quinta de Rio Pequeno, a uma altitude de 500m. Desengace total, com suave esmagamento dos bagos. Prensagem, decantação estática do mosto a frio. Fermentação alcoólica em depósito de inox, com controlo de temperatura e movimentação de borras finas regularmente. Estágio em depósito de inox.

Notas de prova

Cor citrina. Aroma fino, floral e frutado, a lembrar flor e folha de limoeiro, pêssego, anis e leve mineral. Boca muito fresca, ampla, terminando com boa textura. Dá enorme prazer a beber.

Sugestão de acompanhamento

Servir à temperatura de 10-12 °C. Acompanha bem queijos, mariscos, peixes e saladas rápidas.

Informação técnica

Produto Rio Pequeno
Produtor Quinta de Rio Pequeno
Região Douro
Colheita 2022
Tipo de Solo Xistoso/transição
Vinhas Quinta de Rio Pequeno
Idade das videiras 5-40 anos
Castas Viosinho, Gouveio e Rabigato plantadas em *Field Blend* (castas misturadas na mesma vinha)
Altitude 500 m
Densidade por HA 5000 videiras
Condução da vinha / poda Guyot

Vindima Manual
Fermentação Depósito de inox
Estágio Inox
Data engarrafamento Jan 2024
Garrafa 0,75 L tronco-cónica
Extracto Seco 18,8 g/dm³
Álcool 12,6 % vol
Acidez Total 5,5 g/dm³
Acidez Volátil 0,2 g/dm³ ácido acético
Ph 3,41
Rótulo Português/Inglês marca em Braille
Embalagem caixa de cartão com 6 garrafas