



DOC Douro Branco 2021

Grambeira

O VINHO

O Grambeira branco é produzido com uvas típicas da região do Douro, tais como: Códega, Rabigato e Viosinho. São oriundas de vinhas situadas em solos maioritariamente arenosos a altitudes entre os 310 e os 650m, permitindo obter vinhos estruturados, com abundante frescura e elegantes notas aromáticas.

ANO VITÍCOLA 2020/2021

O ano vitícola de 2021 foi marcado por mais um inverno quente, 1.2°C acima da média dos últimos 15 anos, mas ao contrário do ano anterior foi húmido, até final de fevereiro já tinham chovido 473,8mm, quase mais 10% da média no mesmo período dos quinze anos anteriores.

O abrolhamento das videiras foi precoce, 6 de março, mas homogéneo por casta e localização. A Primavera arrancou seca, no mês de março a precipitação foi de 1,4mm, valeu a chuva ocorrida no período de dormência das videiras. Abril fez jus à fama, (abril águas mil) houve muitos aguaceiros e trovoadas por vezes acompanhadas de granizo, o que implicou a necessária proteção das videiras para evitar o desenvolvimento de doenças fitossanitárias tais como míldio.

A floração ocorreu nos primeiros dias de maio, com alguma instabilidade climática, nada interessante para um bom vingamento e o pintor chegou em finais de junho. A precocidade do ano foi-se esbatendo a partir do final de abril, o Verão foi ameno o que evitou os escaldões a que vamos começando a estar habituados e iniciamos a vindima a 27 de agosto, dois dias mais tarde que em 2020.

VINIFICAÇÃO

Tendo passado logo à partida por um processo de seleção na vinha, as uvas são vindimadas à mão e transportadas para a nossa adega em caixas de 20kg. Passando novamente por uma criteriosa seleção na mesa de escolha, seguem inteiras para a prensa pneumática onde são suavemente prensadas. O mosto é depois decantado a frio durante 48h, sendo de seguida trasfegado para cubas de inox, onde vai realizar a fermentação alcoólica com controlo de temperatura.

NOTA DE PROVA

Esta colheita mantém um perfil muito fresco e vivo, com uma excelente acidez, os aromas cítricos destacam-se no bouquet onde as notas tropicais também assinalam uma boa e elegante presença. Na boca é estruturado e com uma frescura surpreendente, mantendo um final cítrico e mineralizado o que o lhe confere uma notável persistência.

DETALHES TÉCNICOS

Produtor:

Frederico Meireles & Família

Enólogos Responsáveis:

Frederico Meireles

Proveniência & Castas:

Moinho Novo, Douro superior

Códega, Rabigato e Viosinho

Altitude(m):

310-650m

Condução:

Guyot e Royat

Vindima:

Forma manual de agosto a setembro de 2020

Engarrafamento:

Fevereiro de 2022

Álcool (% vol.):

13,0

Acidez Total (g/dm³):

5,8

pH:

3,26

Informação Alergénicos:

Contém Sulfitos

Sugestão de Acompanhamento:

Peixe grelhado/forno, carnes brancas, ostras, saladas, marisco.