



# QUINTA DO ESPINHO

## NOÉMI DOURO BRANCO

### ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

### DENOMINAÇÃO

Noémi 2022 Douro Branco, Registo IVDP nº 35610

### ANO 2022

Ano muito seco e quente. Falta de água e temperaturas acima do normal. Maturação incompleta, falta de crescimento dos bagos e desidratação dos bagos em alguns casos.

As zonas mais altas aguentaram melhor e a chuva do mês de Setembro ajudou a terminar a maturação.

### CASTAS

Viosinho, Rabigato e Côdega de Larinho

### NOTAS DE PROVA

De cor amarela claro, brilhante. Boa expressão aromática, intenso, frutos brancos maduros.

Bom volume de boca, cheio, com acidez equilibrada.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e de seguida prensadas. O mosto é decantado a 8°C durante 48 horas. Fermentação a baixa temperatura (14°C), durante 3 semanas. Passagem a limpo e estagio em cuba de inox com batonnage semanal, até final de Dezembro. O lote final foi feito em Janeiro. Filtração por placas

### ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 12,70 % Vol. (20° C) – ph: 3,42

Acidez Total: 4,8 g/dm<sup>3</sup>, Acidez Voláctil: 0,2 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Totais: 0,6 g/dm<sup>3</sup>

### IMAGEM

Escultor João Cutileiro

Homenagem a Noémi de Macedo Pinto Azevedo Gomes

