



QUINTA DO ESPINHO

RESERVA DOURO BRANCO/ WHITE

ENÓLOGO

Jean-Hugues Gros

DENOMINAÇÃO

Reserva 2022 Douro Branco, Registo IVDP nº 35831

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

Rabigato, Côdega de Larinho, Gouveio

NOTAS DE PROVA

Amarelo claro.

Nariz com frutos brancos, pêra, ligeira tosta da barrica, fumado, elegante.

Boca concentrada. acidez fina. equilibrada. final longo e mineral.

VINIFICAÇÃO

Decantação do mosto a 10°C, durante 48 horas. Fermentação parcial (30%), em cascos de carvalho francês novos de 500 litros. O restante fermenta em cuba de inox a 14°C, durante 3 semanas. Batonnage semanal até final de Dezembro.

ANÁLISE IVDP

Teor Alcoólico: 12,90 % Vol. (20° C) – ph: 3,30

Acidez Total: 5,2 g/dm³, Acidez Volátil: 0,3 g/dm³

Açúcares Totais: 0,6 g/dm³

