



UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra, em pleno coração do Douro Superior. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas muito velhas do Douro Superior das castas, Rabigato, Viosinho e Codega do Larinho

COLHEITA

O ano de 2016 foi caracterizado por um inverno frio e seco, seguido por uma primavera com uma precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até finais de junho, e rematado com um verão extremamente seco e quente, com picos de temperatura elevada. Estas condições provocaram maturações muito longas, beneficiando as castas temporãs. O controlo diário de maturação na vinha revelou-se um instrumento essencial para a obtenção de vinhos aromáticos e com acidez equilibrada. Estamos em presença de uma colheita prometedora.

VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, desengace total, esmagamento suave e

inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu durante vários meses, a temperaturas entre os 12 e 16°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento em Setembro de 2017.

NOTAS DE PROVA

No nariz, esta colheita de 2016 permitiu a obtenção de um vinho muito fresco, com fruta cítrica e pêssego, em harmonia com ligeiras notas tostadas provenientes do estágio. O volume de boca surpreende num vinho como este, com final muito longo e fresco.

É ideal para acompanhar todo o tipo de peixe, marisco, carnes brancas e vegetais.

Servir ligeiramente fresco, entre os 8 e 12°.

VINHA DA
URZE
DOURO

Família Roboredo Madeira

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2016

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VUBR16 (Códexa do Larinho, Rabigato e Viosinho)

VINHAS: Quinta da Urze

ESTÁGIO: Em aço inox e barricas, battonage 5 meses.

ÁLCOOL: 12.0%

ACIDEZ TOTAL: 5.50 g/L ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0.30 g/L (ácido acético)

pH: 3.26

SO2 Livre: 33 mg/L

SO2Total: 113 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 4.4 g/L

ENGARRAFAMENTO: Setembro 2017

EAN: 560 671 056 413 6

SCC 14 (Cx6):156 067 105 641 33

SCC 14 (Cx 12): 156 067 105 641 26



VINHA DA URZE RESERVA BRANCO