



### 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 Moscatel Galego Branco

### COLHEITA

O ano de 2018 foi caracterizado por um Inverno frio e seco, seguido por uma Primavera com precipitação anormalmente abundante, que se prolongou até meados de Julho, 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

### VINIFICAÇÃO

Na nossa Adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, as uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera 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 Março de 2019.

### NOTAS DE PROVA

Equilibrado, freco e mineral, com deliciosos aromas a pêssego e maçã, final longo e crocante. Este vinho acompanha bem peixes, saladas e refeições ligeiras.

Servir entre 7 e 10°C.

VINHA DA  
URZE  
DOURO

*família Roboredo Madeira*

### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2018

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VUB18 (55% Rabigato, 40% Viosinho e 5% Moscatel Galego Branco)

VINHAS: Quinta da Urze

ESTÁGIO: Cubas de Aço Inox

ÁLCOOL: 12,80 %

ACIDEZ TOTAL: 5,30 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,20 g/L (ácido acético)

pH: 3.36

SO2 Livre: 25 mg/L

SO2 Total: 117 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 3,50 g/L

ENGARRAFAMENTO: Março 2019

EAN: 560 671 054 513 5

SCC 14 (Cx 6): 156 067 105 451 32

SCC 14 (Cx12): 156 067 105 451 01



VINHADAURZEBRANCO