

# VINHA DO BISPADO { BRANCO 2023

## UVAS

Foram vinificadas na nossa Adega da Quinta das Maravalhas, em Almendra, no coração do Douro Superior.

Selecionámos um lote de uvas brancas, plantadas maioritariamente na Quinta do Bispado, das castas Rabigato, Viosinho e Moscatel Galego Branco.

## COLHEITA

Em 2023 tivemos um Inverno bastante chuvoso e, depois de um início de Primavera ameno, voltou a chuva abundante, que durou até ao início do Verão. De meados de Julho até à vindima o tempo foi quente e seco. Estas condições levaram a bons rendimentos na vindima e maturações longas e equilibradas, originando vinhos de muito boa qualidade.

## 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 15 dias, a temperaturas entre os 12 e 16°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento.

## NOTAS DE PROVA

Equilibrado, mineral e refrescante, com deliciosos aromas a pêssego e maçã, final longo e crocante. Este vinho é um branco ideal para acompanhar: peixe, marisco, carnes brancas e saladas. Servir ligeiramente fresco, entre os 11-12°.

## NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VBB23 (55% Rabigato, 40% Viosinho e 5% Moscatel Galego Branco)

VINHAS: Quinta do Bispado, no Douro Superior

ESTÁGIO: Cubas de Aço Inox

ÁLCOOL: 13,0%

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

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,30 g/L (ácido acético)

pH: 3,37

SO2 Livre: 24 mg/L

SO2 Total: 90 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 0,78 g/dm<sup>3</sup>

ENGARRAFAMENTO: FEV 2024

EAN: 5606710565140

SCC 14 (Cx 6): 15606710565147

SCC 14 (Cx12): 15606710565109

