



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 foi chuvoso e com temperaturas amenas, o que permitiu o desenvolvimento de uvas de óptima qualidade. O início da vindima confirmou estas boas perspectivas, apesar de as chuvas de Setembro terem feito com que esta fosse uma das vindimas mais longas dos últimos anos. As maturações foram longas e equilibradas. Globalmente foi um ano de grande qualidade e boa produção, originando vinhos elegantes e frescos.

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 2020.

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: 2024

DENOMINAÇÃO: DOC DOURO

LOTE: VUB24 (55% Rabigato, 40% Viosinho e 5% Moscatel Galego Branco)

VINHAS: Quinta da Urze

ESTÁGIO: Cubas de Aço Inox

ÁLCOOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,4 g/L (ácido acético)

pH: 3,32

SO2 Livre: 31 mg/L

SO2 Total: 133 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 2,14 g/dm³

ALERGÉNEOS: Sulfitos

ENGARRAFAMENTO: Março 2025

EAN: 560 671 054 513 5

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

SCC 14 (Cx12): 156 067 105 451 01



VINHADAURZEBRANCO