

# PULGA

## BRANCO 2022



**ANO VITÍCOLA:** O ano agrícola de 2021/2022 foi muito quente e seco, com pluviosidade anormalmente baixa em relação às médias dos anos anteriores e temperaturas do ar muito elevadas que afetaram a quantidade e qualidade dos mostos produzidos. Foi um ano com uma baixa e irregular distribuição da água das chuvas ao longo do ciclo vegetativo da vinha. Até ao mês de maio choveram 190 mm e de maio até ao final de setembro 100 mm, dos quais 64mm dos dias 12 ao 15 de setembro e ainda no dia 29. As condições do ano foram de tal forma inesperadas que ninguém soube prever a reação das uvas. Com isso em mente, começámos a vindimar a Boal no dia 10 de agosto. Surpreendentemente, 30% da vindima estava feita até ao dia 30 de agosto. A vindima antecipada permitiu vinhos incrivelmente aromáticos, equilibrados e com frescura.

**VINIFICAÇÃO:** 100% do vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, 60% novas, durante um período de 21 dias. Segue-se um período de batonnage de 4 meses e uma fermentação maloláctica parcial. São utilizadas leveduras selecionadas. As três castas utilizadas são vindimadas e vinificadas em separado.

**ESTÁGIO:** Estagia em barricas durante quatro meses, após a fermentação alcoólica. Durante esse tempo a FML e a batonnage terminam.

**NOTAS DE PROVA:** Este é um vinho complexo que combina a frescura típica dos brancos da Romaneira com uma profundidade de sabor e complexidade estrutural que o torna um magnífico exemplo do pleno potencial destas grandes castas de uva branca do Douro quando cultivadas no terroir vinícola de excelência como o de Pulga.

**CASTAS:** 80% Boal; 10% Viosinho; 10% Rabigato.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0%  
Acidez Total: 6,50 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,10  
Açúcar Residual: 0,77 g/dm<sup>3</sup>  
Calorias: 74 Kcal/100 ml

#### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Madeira  
3 x 750 ml  
Peso Bruto – 5,2 Kg

#### ENGARRAFAMENTO:

Março 2023

info@quintadaromaneira.pt  
www.quintadaromaneira.pt