

GOUVEIO BRANCO 2023



ANO VITÍCOLA: 2023 marcou uma mudança significativa em relação aos quatro anos anteriores, que foram caracterizados por temperaturas elevadas e menores produções. As chuvas de inverno, antes de 2023, foram uma bênção, especialmente após as condições excepcionalmente áridas de 2022, repondo a água dos solos e dos aquíferos. Isso garantiu que as vinhas pudessem crescer sem as limitações da escassez de água. A primavera quente revitalizou ainda mais as vinhas. Apesar de enfrentarem desafios climáticos, incluindo ondas de calor intensas e chuvas fortes esporádicas que, por vezes, interferiram no processo de maturação, a resiliência das vinhas na Quinta da Romaneira destacou-se. Produziram uvas de alta qualidade, permitindo a criação de vinhos brancos e tintos excepcionais, bem como vinhos do Porto aromáticos, ricos e bem estruturados. As uvas brancas foram vindimadas entre os dias 2 e 10 de Setembro.

VINIFICAÇÃO: Todo o lote é fermentado em cubas inox, sem contacto pelicular, a temperatura controlada e durante 21 dias. Segue um período de batonnâge, uma vez por semana, durante três meses.

ESTÁGIO: 95% Cubas inox + 5% barricas de segundo ano.

NOTAS DE PROVA: Este vinho exibe uma aparência translúcida e uma encantadora tonalidade dourada pálida. Seu aroma vibrante é frutado, cítrico, puro, revigorante e com notas minerais. Ao ser provado, revela-se como um vinho generoso que exibe harmonia, vitalidade e um final persistente. Ideal para harmonizar com peixe grelhado, carnes brancas ou simplesmente sozinho.

CASTAS: 100% Gouveio.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 13,0%
Acidez Total: 5,10 g/dm³
pH: 3,39
Açúcar Residual: 0,82 g/dm³
Calorias: 74 Kcal/100 ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão
6 x 750 ml
Peso Bruto – 8,3 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Março 2024

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt