

QUINTA DA DEVESA

ESTB · 1941

Branco 2019
Douro DOC

Seleção cuidada das melhores uvas, com vindima manual. Desengace, esmagamento e prensagem de todas as uvas do dia. Decantação a 10º C durante 48 horas para clarificação do mosto e potenciar a expressão aromática das castas.

Fermentação com temperatura controlada em inox a 15º/16º C, durante 6 a 10 dias. Final da fermentação a 20º C.

Bâtonnage diária.

As vinhas da Quinta da Devesa são geridas usando práticas de agricultura sustentáveis, certificadas em Modo de Produção Integrada.

CASTAS	40% Gouveio 20% Malvasia Fina 20% Viosinho 20% Fernão Pires
SOLO	Xisto
CLIMA	Mediterrâneo
INFORMAÇÃO TÉCNICA	Álcool: 13% Acidez Total: 6 g/l Açúcar Residual: 0.6 g/l pH: 3.19
FORMATOS	Garrafa: 750 ml Caixa: 6 unidades
TEMPERATURA	Servir entre 8º e 10ºC
ENÓLOGO	Luís Rodrigues



NOTAS DE PROVA

Cor citrina ligeiramente esverdeada, aroma frutado e intenso com predominância para os aromas tropicais e notas de lima.

Na boca evidencia-se a frescura e acidez assim como um bom volume. Este conjunto torna o vinho elegante, jovem e muito persistente.

Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente de temperatura constante e moderada.

QUINTA DA
DEVESA

ESTB · 1941

Sociedade Agrícola da Quinta da Devesa
Lugar da Devesa - Canelas
5050-437 Peso da Régua | Portugal

Email: info@quintadadevesa.pt
Website: www.quintadadevesa.pt
Facebook: www.facebook.com/QuintadaDevesa