

2160

ONDE TUDO NASCE

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Paulo Ruão

CASTAS

Arinto, Malvasia Fina e Viosinho

O VINHO

A História por trás do Vinho

Fiz referência a este número 2160, por ser a altitude da nascente do Rio Douro, este rio que se estende de Espanha a Portugal, dividindo em 2 distintas margens o Douro Superior, o Cima Corgo e o Baixo Corgo, de onde são selecionadas as uvas para fazer este vinho. Todas as uvas vêm de altitude e todo o Douro tem como Mãe a Serra de Urbión. Quis demonstrar a versatilidade da fruta e frescura da altitude, onde a acidez se torna a espinha dorsal destes vinhos. Assente em tons primários da fruta e em secundários da fermentação, mas acima de tudo pôr as mãos nesta magnífica região que é o Douro.

Castas - 50% Malvasia Fina, 30% Arinto, 20% Viosinho

VINIFICAÇÃO

Fermentação em inox

ESTÁGIO

100% Inox

NOTAS DE PROVA

Nariz: Fino e elegante. Muito frutado e fresco, com aromas a pera e ameixa branca, nuances de ananás. Muito mineral e algum fruto tropical muito bem integrado.

Boca: Intenso, repleto de notas aromáticas que recordam o sabor a frutos secos e fruta de caroço. Acidez equilibrada, complexo e com uma boa estrutura dada pela acidez. Comprova a mineralidade no nariz. Final longo e fino.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,3 g/dm³ | **pH:** 3,25

