

HASSO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Arinto, Códaga de Larinho e Rabigato

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 50% Rabigato, 20% Viosinho, 10% Arinto, 10% Gouveio, 10%

Códaga do Larinho

Idade Média das Vinhas - 10 Anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensa- gem seguida de decantação estática a frio. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas durante 9 meses dos quais 4 foram com batonnage.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina, este vinho é exuberante no nariz com notas frutadas e florais intensas. Fresco, mineral e longo de boca.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,2 g/L (ácido tartárico) | **pH:** 3,2

PRÊMIOS

Prata/92 pts International Wine Challenge



DOURO