

# Casa d'Arrochella

\*\*\*\* Douro \*\*\*\*

## GRANDES QUINTAS

### DOURO VINHAS ALTAS

Vinho Branco

2023



#### Ficha Técnica

##### **Região**

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

##### **Sub-Região**

Douro Superior

##### **Zona de Produção**

Quinta do Cerval

##### **Área da Vinha**

10 ha

##### **Origem do Solo**

Granítico e Xistoso

##### **Altitude da Vinha**

300 a 490 metros

##### **Castas**

Gouveio, Rabigato e Códega do Larinho

##### **Vinificação /Estágio**

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengaço a 100%, prensagem suave e fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 14°C durante 10 dias. Estágio sempre em cuba de inox, com *batonnage* das borras finas semanalmente.

##### **Engarrafamento**

Abril de 2024.

##### **Análises Físico-químicas**

12,50 (% V/V) Teor Alcoólico

3,30 pH

6,40 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,20 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,60 (g/dm<sup>3</sup>) Açúcar Residual

##### **Notas de Prova**

Aspecto brilhante. No aroma as primeiras notas são de fruta de caroço, depois evolui com apontamentos de alperce e mel. O final é persistente e floral. Na boca é elegante e fresco, com uma acidez vibrante. Termina volumoso, persistente e mineral.

##### **Curva de Envelhecimento**

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 10 anos.

##### **Conservação na Cave**

Humidade 70% e temperatura 12°C.

##### **Como Servir**

Sirva fresco por volta dos 10°C.

##### **Enólogo**

Luis Soares Duarte e Rosa Sequeira

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Sede: Quinta da Peça, Zona Industrial • 5360-450 Vila Flor

Escritório: Rua Basílio Teles 26 C – 1070-021 Lisboa

Telefone: + 351 213 713 240 • Fax: + 351 213 713 246 • E-mail: [arrochella@fimove.pt](mailto:arrochella@fimove.pt) • [www.arrochella.com](http://www.arrochella.com)