

Casa d'Arrochella

**** Douro ****

VilaFlor

Douro

VINHA DAS
TRIGUEIRAS

Vinho Branco

2023



Ficha Técnica

Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

Sub-Região

Douro Superior

Zona de Produção

Quinta das Trigueiras

Área da Vinha

10 ha

Origem do Solo

Granítico e Xistoso

Altitude da Vinha

300 a 490 metros

Castas

Gouveio, Rabigato, Síria e Códega do Larinho

Vinificação /Estágio

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengace a 100%, prensagem suave e fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 14°C durante 10 dias. Estágio em cuba de inox.

Engarrafamento

Abril de 2024

Análises Físico-químicas

13,10 (% V/V) Teor Alcoólico

3,30 pH

6,20 (g/dm³ – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,20 (g/dm³ – Ácido Acético) Acidez Volátil

0,88 (g/dm³) Açúcar Residual

Notas de Prova

Aspecto brilhante. No aroma as primeiras notas são citrinos, depois evolui com apontamentos de alperce. O final é persistente e floral. Na boca é elegante e fresco, com boas notas cítricas. Termina volumoso, persistente e mineral.

Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 4 anos.

Conservação na Cave

Humidade 70% e temperatura 12°C.

Como Servir

Sirva fresco por volta dos 10°C.

Enólogo

Luis Soares Duarte

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

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

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

Telephone: + 351 213 713 240 • Fax: + 351 213 713 246 • E-mail: arrochella@fimove.pt • www.arrochella.com