



QUINTA DE CEDERMA

ENCOSTAS DE CEDERMA BRANCO 2024

Denominação de Origem

Vinho de Quinta
DOC. DOURO
BRANCO

Ano Vinícola

2024

O ano de 2024 foi bom para o desenvolvimento da videira e das uvas dadas as condições climáticas moderadas com alguma precipitação.

A maturação das uvas foi gradual atendendo ao facto de os dias não atingirem grandes temperaturas e as noites serem ligeiramente frescas, o que permitiu criar mostos excelentes.

Castas

Viosinho; Gouveio; Folgasão

Vinificação

Uvas seleccionadas, após desengaçadas e prensadas, o mosto fermentou a baixas temperaturas de forma a realçar todo o aroma e sabor das castas.

Estágio

Em cuba de aço inoxidável.

Nota de Prova

É um vinho harmonioso, equilibrado e frutado com apontamentos de fruta madura e notas de alperce. A sua acidez transmite uma agradável sensação de frescura e mineralidade que acompanha bem com pratos de peixe e carnes brancas.



Cor Citrino	Exposição, Solo e Altitude Nascente 200 metros / Xisto	Álcool 13%	Dados analíticos Acidez Total: 5.6 gr/L pH: 3,46 Açúcar Residual: <0,6 gr/dm ³	Enólogo João Pissarra (Eng ^o)
Temperatura de consumo 10-12°	Sistematização Vinha ao alto e em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Maio/ 2025		