



QUINTA DE CEDERMA

ENCOSTAS DE CEDERMA RESERVA 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 e Rabigato

Vinificação

Uvas selecionadas, 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 e envelhecimento de seis meses em madeira de 500 Lts de Carvalho Francês.

Nota de Prova

Na boca revela-se um vinho com uma presença forte, complexo, vibrante e com acidez moderada. Apresenta notas de baunilha provenientes do estágio em madeira que se interliga com apontamentos frutados. É um vinho que se caracteriza pela elegância e complexidade. Estas características conferem-lhe um potencial gastronómico notável e uma grande capacidade de envelhecimento.



Informação Técnica

Cor	Exposição, Solo e Altitude	Álcool	Dados analíticos	Enólogo
Citrino	Sul	13,5%	Acidez Total: 5,4 gr/L	João Pissarra
Temperatura de consumo	400 metros / Xisto		pH: 3,45	(Engº)
10-12°	Sistematização	Engarrafamento	Açúcar Residual: <0,9 gr/dm ³	
	Vinha ao alto e em patamares	Dezembro/ 2025		
	de 1 e 2 bardos			