



IDENTIFICAÇÃO

Marca: Tourónio

Região: Douro

Tipo de vinho: Branco

Produtor: Quinta de Tourais

Ano: 2015

VINHA

Solo: xisto

Castas: Rabigato, Viosinho, Gouveio, Esgana Cão, Arinto e algumas mais em pequenas quantidades

Idade da vinha: 60 anos

Produção: 2500

ENOLOGIA

Data da vindima: 2 de Setembro

Vinificação: vindima manual em caixas de 20 Kg. Esmagamento e prensagem suaves, Fermentação lenta a temperaturas baixas

Estágio: 6 meses em inox com as borras finas

Enólogo: Fernando Coelho

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 12,81 % by vol

Acidez total: 6,0 g/L

Açúcar residual: 1,2 g/L

pH: 3,33

NOTA DE PROVA

Cor: Citrina

Aroma: citrino e floral

Sabores: Elegante e fresco, acidez média, final longo

Temperatura: 10/12°C

Acompanhamento: Peixes, entradas, queijos