

DOC DOURO
ASTRONAUTA, FIELD BLEND



CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

COLHEITA

Branco 2020

CASTAS

Vinhas Velhas

VITICULTURA

Este é um lote muito especial feito nas vinhas com pouco rendimento e muito trabalho manual plantadas em terraços de xisto e pequenos planaltos que definem a viticultura heroica de montanha do vale do Douro. Deve ser servido frio (8-10°), acompanhando peixe, carnes brancas, marisco, queijo, massas e pizza.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este vinho foi elaborado em cuba de inox com uvas em sub-maturação, preservando a frescura dos aromas mais vegetais da casta.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5 %

Acidez Total: ?

Açúcares Redutores: ?

NOTA DE PROVA

Citrino aguado. Vegetal de feno, notas suaves de líchia, casca cítrica e rosa. Elegante, de boa frescura, salivante e muito gastronómico. Proposta diferente desta casta floral. Servir a 10 graus com todo o peixe de forno. Excelente para street food nacional e étnica.

ENÓLOGOS

Anibal José Coutinho & José Piteira

GARRAFA

0,75L | 30 cm Alt. | 8,6 cm diâmetro | 1,222 Kg

CAIXA

6 GRFS | 24,9 cm comp | 16,4 cm Larg | 32,2 cm Alt | 8,5 Kg

PALLETE

64 Caixas | 4 níveis |

EAN GARRAFA

5602417105122

EAN CAIXA

15602417106201

Os vinhos de:

Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos

www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com