

## LAVRADORES DE FEITORIA

### BRANCO 2023 | DOC DOURO

Vinhos que expressam o Douro de forma directa, através do blend de castas autóctones plantadas nas várias quintas da Lavradores de Feitoria, situadas nas três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Produzidos a partir das vinhas mais jovens e com estágio em inox, privilegia-se um perfil jovem, fresco e frutado. Vinhos descomplicados, ideais para o consumo do dia-a-dia, a solo ou a acompanhar refeições descontraídas. No branco, procura-se frescura e acidez, conseguida com uvas plantadas em parcelas de cotas mais altas.

**Enólogo:** Paulo Ruão

**Castas:** Malvasia Fina, Gouveio e Síria

**Tipo de Solo:** Xisto

**Idade das Vinhas:** Média de 20 anos

**Vindima:** Manual em caixas pequenas

**Vinificação:** Fermentação em inox

**Estágio:** Inox

## Notas de Prova

**Cor:** Palha limão.

**Nariz:** Muito fresco e aromático, é elegante e frutado. Apresenta notas de fruta seca, como pera, alperce e ananás.

**Boca:** A entrada é fresca, frutada e elegante. Com uma boa acidez e mineralidade, suportadas por notas de alperce e citrinos maduros. Muito vibrante e com um final muito equilibrado.

**Temperatura de Serviço:** 11.°C

**Harmonização:** Para beber como aperitivo, a solo, ou à mesa, com saladas, sopas frias, peixes magros, mariscos, carnes brancas e pastas com molho branco. Apto para veganos e vegetarianos.



### Informação Técnica

**Álcool:** 12,5%

**Acidez Total:** 4,40 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,51

**Disponível nas seguintes embalagens:**

**Garrafas:** 750ml e 2L (BIB)

**Unidades por embalagem:** 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e 4 BIB em caixa de cartão

**Vedante:** Rolha Microgranulada / Screwcap

**Modelo Garrafa:** Borgonha