

LAVRA ALTITUDE

BRANCO 2025 | DOC DOURO

Vinhos que expressam o Douro de forma directa, através do blend de castas autóctones plantadas a cotas superiores a 450 m de Altitude. Produzidos a partir das vinhas jovens e com estágio em inox, privilegia-se um perfil mineral, 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: Viosinho, Gouveio e Boal do Douro

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 bastante frutado. Apresenta notas de fruta fresca, como pera, alperce e ananás.

Boca: A entrada é muito fresca, frutada e saborosa. Apresenta uma boa acidez, mineralidade, suportadas por notas de alperce e citrinos maduros. Muito vibrante, 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: 13,0%

Acidez Total: 4,9 g/dm³

pH: 3,44

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