

Especificações Técnicas

Ontem Branco 2018

Vinho: Ontem
Região: sem DOC/IPR
Tipo: Vinho branco
Ano de colheita: 2018

Castas:

Vinha misturada com castas antigas incluindo Rabigato, Verdelho, Síria, Dona Branca, Encruzado e muitas outras.

Vinhas:

Este vinho vem de uma velha e esquecida região não demarcada, mesmo a Sul da fronteira do Douro. Vinhas antigas (80-100 anos), altitude elevada (700m), solos graníticos, mistura de várias castas brancas e tintas, belíssima exposição a Nascente, e especialmente um grupo de pessoas que acarinham as vinhas como os seus avós fizeram. Este pequeno projecto pretende não deixar este sítio desaparecer, nem as suas vinhas antigas serem substituídas por outras mais productivas.

Vinificação:

Uvas colhidas à mão para caixas pequenas, com maturação perfeita. A fermentação começa dentro das uvas, e só depois as massas são prensadas e a fermentação terminada. A maior parte do vinho estagia em cuba de aço inoxidável, apenas 20% do vinho estagia por 10 meses em barrica usada de carvalho francês.

Estágio:

10 meses em cuba de aço inoxidável (80%) e barrica usada de carvalho francês (20%)

Análise química:

Teor alcoólico: 12% vol.
Acidez: 6.99 g/l
pH: 3.02
Açúcar residual: 0.8 g/l

Enologia: Rita Marques e Manuel Sapage
Produção: 900 garrafas



CONCEITO VINHOS, LDA.

Lg. Madalena, 10, 5155-022 Cedovim, V. N. Foz Côa, Douro, Portugal
www.conceito.com.pt • conceito@conceito.com.pt • +351 93 9000 350