

# VAL MOREIRA

*Douro*

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA



## VAL MOREIRA BRANCO

ANO	2019
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	Arinto, Viosinho, Alvarinho, Folgoso, Sercial, Rabigato e Vinha Velha.
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por um Inverno seco. A Primavera teve uma pluviosidade elevada tendo sido o Verão seco e ameno originando uvas de excelente qualidade e muito sãs. Os dias amenos e as noites frescas do mês de Agosto, originaram maturações lentas e equilibradas.
VINIFICAÇÃO	Após vindimadas para caixas de 20kg, as uvas estiveram 24h numa câmara frigorífica a 4°C antes de começarem a ser processadas. De seguida foram prensadas delicadamente e o mosto decantado estaticamente. A fermentação foi em balseiro de carvalho francês (20%) e em cuba de inox (80%).
ESTÁGIO	Sobre as borras finas durante 9 meses parte em inox e parte em balseiro de carvalho francês.
NOTAS PROVA	De cor amarela esverdeada, é um vinho de aromas frescos onde se destacam as notas citrinas, florais e mineralidade. A prova é vibrante, mostrando-se um vinho com estrutura, muito boa acidez, final persistente e mineral.
GASTRONOMIA	Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser servido a uma temperatura de 10/12°C de temperatura.
DADOS	Alcool: 13,5%; Acidez Total: 6,1g/l; pH: 3,14; Açúcares Residuais: 1,4g/l
ENOLOGIA	Bernardo Cabral; Filipe Sevinate Pinto; Ricardo Gomes.