

## FRAGOSA COLHEITA BRANCO 2013

**Região:** Douro

**Designação de Origem:** DOC Douro

**País de Origem:** Portugal

**Ano:** 2013

**Cor:** Branco

**Castas:** 40% Malvasia Fina, 30% Gouveio, 25% Viosinho, 5% Sória

**Enólogo:** Jorge Alves e Fernando Costa

**Vinificação:** Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 8 horas de Maceração pelicular a 10°C para maximizar a actuação das enzimas da uva responsáveis pela extracção de aromas. Defecação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 12°C e os 15°C durante um mínimo de 30 dias.

**Estágio:** Cuba inox de pequeno volume

**Análise Físico-química:**

Teor Alcoólico – 12,98% vol.

Acidez Total – 4,6 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO<sub>2</sub> – 0,16 g/dm<sup>3</sup> (ácido acético)

pH – 3,33

Extracto Seco Total – 21,4 g/dm<sup>3</sup>

**Característica Organolépticas:**

Cor: Esverdeado

Aroma: Predominantemente mineral com notas florais

Sabor: Bom equilíbrio e frescura evidente.

.

**Serviço:** Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C

**Conservação:** Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.

