

Monte Cascas

Colheita Branco Douro

WHITE 2023 · DOURO DOC

50% Códega do Larinho, 30% Gouveio & 20% Viosinho

Notas de Prova

COR

Limão

AROMA

Pêssego, flores brancas e notas de pêra.

NA BOCA

Fruta de caroço e limão; equilibrado, corpo médio, final longo.

HARMONIZAÇÃO

Queijos macios, petiscos, frutos do mar, pratos de peixe, massas.

SERVIÇO

12º · Guarda: 6 anos (2024–2029)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2008

A VINHA

Vinhas do Douro a 550 metros de altitude, plantadas em filões de granito.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Região montanhosa, com verões quentes e secos e noites frias em altitude; filões de granito, a 550 metros.

COLHEITA

100% vindima manual na 1ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento diretamente para cuba; 48 horas de imersão a frio; fermentação alcoólica a 14°C.

ESTÁGIO

3 meses em barricas de carvalho francês usado

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
13%	5,3 g/L	0,3 g/L	0,6 g/L	3,32	25/98 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Sedução	ALTURA	313 mm	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	76,2 mm	GARRAFAS/PALETE	750
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	125 cxs
EAN GARRAFA	5600292865117	PESO CAIXA	7 kg	PESO PALETE	900 kg
EAN CAIXA	15600292865114	DIM. CAIXA	340x155x225 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	410 g	CAIXAS/FIADA	25		