

Picotes

BRANCO
2023

Castas: Malvasia / Verdelho / Bastardo Branco / Posto Branco / Formosa / Dona Branca /

(entre outras variedades tradicionais das Arribas do Douro por identificar)

Vinhas: 5 parcelas distintas / Idade média das vinhas superior a 100 anos

(algumas com Produção Integrada® ou em certificação para Biológica)

Solos: Granito (predominância de quartzo e mica) / Xisto / Argila

Ano Vitícola: Ano com fruta de boa qualidade / Sem qualquer incidência de doenças / Algum escaldão

Vindima: 2 de setembro 2023 / Vindima Manual / Caixas de 20kg

Vinificação: Pisa-a-pé com engaço / Maceração pré-fermentativa de 24h / Fermentação espontânea (com leveduras indígenas) em barricas e em inox / Fermentação malolática completa

Estágio: 70% em Barricas de Carvalho Francês com 3 a 6 usos e 30% em Inox

Engarrafamento: 2120 garrafas em Maio de 2024

Características Físico-químicas: Álcool: 13,4% | Acidez Total: 5,40 | pH: 3,64 | SO₂ Total: <40 | Açúcares Totais: <0,5

WWW.PICOTESWINES.COM

