

NOMEDA

Reserva

Branco

2023 / DOC Douro

Terroir

Local: Mêda, Douro Superior

Solo: Xisto, com vestígios graníticos

Clima: Seco, baixa precipitação, amplitude térmica elevada

Altitude: 350-650 m

Impacto: Maturação fenólica equilibrada, acidez natural elevada, baixo pH

Sustentabilidade: Baixo risco de pragas/doenças, agricultura regenerativa

Vinificação

Casta: Rabigato (100%)

Vindima: Manual, caixas de 20 kg

Fermentação: Espontânea com leveduras autóctones, inox com controlo de temperatura

Estágio: 9 meses em barricas de carvalho francês e cubas de inox

Intervenção: Mínima, respeitando o perfil natural da casta

Produção: 2.300 garrafas

Embalagem sustentável: Garrafas leves (<400g) vidro reciclado (+80%), rolha de cortiça natural

Notas de Prova

Cor: Amarelo com reflexos esverdeados, aspeto brilhante

Aroma: Madeira subtil, flor de laranjeira, fruta de polpa branca

Boca: Mineralidade marcante, elegante e complexo, boa concentração e acidez, final longo e persistente

Serviço: 14-16 °C

Harmonizações: Peixe gordo, marisco, peixe do rio frito

Informação Técnica

Álcool: 13,0% vol.

Acidez Total: 5,30 g/L

pH: 3,39

Açúcares: 0,2 g/L

