

INCANTUM BRANCO 2014

Região: Douro

Designação de Origem: DOC Douro

País de Origem: Portugal

Ano: 2014

Cor: Branco

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

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/dm³ (ácido tartárico)

Acidez Volátil deduzida SO₂ – 0,16 g/dm³ (ácido acético)

pH – 3,33

Extracto Seco Total – 21,4 g/dm³

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.

