



# LELLO

## DOURO BRANCO 2023

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais e em patamares.

**Idade Média das Vinhas:** Mais de 20 anos.

**Produção Média:** 40 hl/ha.

**Encepamento:** Gouveio (25%), Viosinho (25%), Rabigato (25%) e Códega (25%).

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são suavemente prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de melhor qualidade, o mosto de gota, de seguida o mosto é clarificado por flotação. Inicia-se assim a fermentação a temperatura controlada entre os 16 - 18°C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses, sendo depois lotado e preparado para o engarrafamento.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12% vol.

**Acidez Total:** 5.9 g Ac.Tart./l.

**Aspeto Visual:** Cor dourada e cristalina.

**Aspeto Olfativo:** Apresenta uma exuberante complexidade aromática, marcada por notas de frutos tropicais e cítricos, envolvidas por nuances florais, num conjunto de frescura única e distinta.

**Aspeto Gustativo:** Na boca destaca-se pelo seu excelente volume, suavidade e equilíbrio. Revela ainda uma acidez vibrante e bem integrada, terminando num final de boca fresco, crocante e de carácter tropical.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos leves, saladas, peixes e mariscos.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxX)
Lello 375 ml – MN/ME*	12	7,8	270 x 204 x 244 mm
Lello 750 ml – MN/ME*	6	7,2	220 x 147 x 319 mm
Lello 750 ml – ME*	12	14,5	303 x 233 x 327 mm