



LELLO

DOURO BRANCO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

Encepamento: Viosinho (50%), Gouveio (25%), Rabigato (15%) e Códega (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega, as uvas são suavemente prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de melhor qualidade, o mosto de gota, o qual é posteriormente 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: 6 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor dourada e cristalina.

Aspeto Olfativo: Aroma limpo, jovem e fresco. Apresenta nariz intenso e complexo, composto por notas de frutos tropicais e cítricos, envolvidas por nuances florais.

Aspeto Gustativo: É um vinho com boa frescura, suave e muito equilibrado. Na boca tem um ataque suave, com excelente volume, acidez vibrante e bem integrada, marcada por um final de carácter citrino.

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 = 285 kJ / 69 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 375 ml – MN/ME*	12	7,8	265 x 200 x 245 mm
Lello 750 ml – MN/ME*	6	8,2	236 x 164 x 340 mm
Lello 750 ml - ME*	12	16,3	309 x 240 x 335 mm