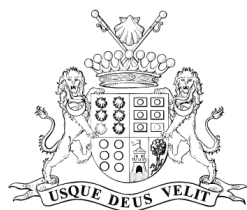


# Casa de Arrochella

\*\*\*\* Douro \*\*\*\*



## GRANDES QUINTAS

Douro

COLHEITA

Vinho Branco

2009



### Ficha Técnica

#### Região

Douro – Denominação de Origem Controlada (DOC)

#### Sub-Região

Douro Superior

#### Zona de Produção

100% Quinta das Trigueiras

#### Área da Vinha

10 ha

#### Origem do Solo

Granítico

#### Altitude da Vinha

450 metros

#### Castas

Malvasia Fina, Síria e Gouveio.

#### Vinificação /Estágio

Vindima manual em caixas de 20 Kg, desengate a 100%, prensagem suave e fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 14°C durante 10 dias. Estágio sempre em cuba de inox, com batonage das borras finas semanalmente.

#### Produção

6'500,00 Litros

#### Engarrafamento

8'500 Garrafas de 750 ml engarrafadas em Março de 2010.

#### Análises Físico-químicas

12,50 (% V/V) Teor Alcoólico

3,30 pH

5,75 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Tartárico) Acidez Total

0,26 (g/dm<sup>3</sup> – Ácido Acético) Acidez Volátil

95,00 (mg/dm<sup>3</sup>) Dióxido de Enxofre Total

1,10 (g/dm<sup>3</sup>) Açúcar Residual

#### Notas de Prova

Aspecto amarelo citrino, Nariz frutado citrino, termina com boas notas minerais. Na boca é frutado e amplo, sedoso, com equilíbrio na acidez, imprimindo um final simples mas prolongado.

#### Curva de Envelhecimento

Pelas características organolépticas prevê-se um envelhecimento em garrafa muito positivo durante os próximos 4 anos.

#### Conservação na Cave

Humidade 70% e temperatura 12°C.

#### Como Servir

Sirva fresco por volta dos 10°C.

#### Enólogo

Luis Soares Duarte

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Av. Eng. Duarte Pacheco, Amoreiras, Torre 2, 9.º Andar, Sala 8 \* 1070-102 Lisboa \* Portugal

Rua do Prado Pequeno \* 5150-073 Vila Nova de Foz Côa \* Portugal

Tel.: + 351 213 713 240 \* Fax: + 351 213 713 246 \* E-mail: [arrochella@fimove.pt](mailto:arrochella@fimove.pt) \* [www.arrochella.com](http://www.arrochella.com)