QUINTA MARIA IZABEL
BRANCO DOC DOURO 2018

DESCRIÇÃO
O ano vitícola de 2018 caraterizou-se por ser quente e seco, mostrando-se um ano de quantidade moderada e de maior qualidade. Oriundo de vinhas Velhas da Quinta Maria Izabel a baixa altitude com exposição norte e vinhas novas em elevada altitude com exposição oeste, tentamos expressar um vinho com carater elegante.

VINIFICAÇÃO
A fase de maturação ocorreu de forma regular o que permitiu uma vindima no início de Setembro. As uvas foram colhidas de forma manual com uma seleção rigorosa na vinha, seguindo-se um repouso de cerca de 24 horas num contentor frigorífico afim de proteger a integridade dos cachos, seguindo-se uma seleção em tapete de escolha e prensagem em prensa pneumática com cacho inteiro a baixa pressão, o que permitiu extrair mais suavemente os compostos de cor e aromas, levando à obtenção de um mosto fresco e vibrante. A fermentação alcoólica ocorreu totalmente em cubas de aço inox com leveduras indígenas de forma a introduzir mais complexidade, frescura e caráter ao vinho. Fermentou durante cerca de 1 mês a baixa temperatura, permanecendo uma parte em barrica e a outra em cuba de inox nas borras finas durante o inverno.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor citrino esverdeado, apresenta um aroma elegante, franco e expressivo e com complexidade. Tem um intenso carater mineral, que lhe confere frescura, com aromas florais, cítricos, leve aroma a fumo, especiarias e minerais. Na boca apresenta-se muito fresco, muito volumoso embora com estrutura muito suave, com acidez exuberante, mineral e notas vegetais
um final muito longo e persistente que termina com leve untuosidade concedida pela fermentação maloláctica parcial realizada em barrica.

NOTAS TÉCNICAS

Produtor: Quinta Maria Izabel, Lda
Região: Douro
Tipo solo: Xisto
Vinhas: Vários terroir
Idade das cepas: 70 a 80 Anos
Castas: Viosinho,Rabigato, Códega do Larinho e vinhas velhas
Densidade por ha: 2500 plantas
Altura do mar: 300 - 600 m
Condução das vinhas: Cordão Unilateral
Período de vindimas: Inicio de Setembro
Forma de Vindima: Manual
Fermentação alcoólica: Cubas de Inox
Fermentação Maloláctica: Parcial em Barrica
Estágio: Cubas de aço inox e estágio nas borras durante 8 meses/Barricas 500L carvalho Francês.
Volumes: 750 ml
Teor alcoólico: 12 % vol
pH: 3,26
Acidez fixa: 5,2 g/L
Açucares Totais: 3,6 g/L
Dióxido de enxofre total: 101 mg/L

Quinta Maria Izabel: Lugar da Cruz - Folgosa do Douro 5110-909 Armamar | quintamariaizabel.pt | geral@quintamariaizabel.pt
Ridouro: Av. República do Líbano, nº251 - RioMar Shopping | Pina - Recife - PE - CEP: 51.110-160 | Tel: (55-81) 3038-7865 | www.ridouro.com.br

NORTE2020 PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional