



Dom Rafael Branco 2021

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Antão Vaz (40%)

Arinto (60%)

TIPO DE GARRAFA Bordeaux 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de cartão 12 x 750ml (a pedido)

GARRAFAS PRODUZIDAS (7,587L)

10.066 Garrafas 750ml

25 Garrafas 1500ml

ALCOOL

13%

ACIDEZ TOTAL

6.00 g/l

pH

3.24

AÇÚCAR RESIDUAL

2,7 g/l

NÚMERO DE LOTE CODIGO DE BARRAS

L 0119

560 9655 112219

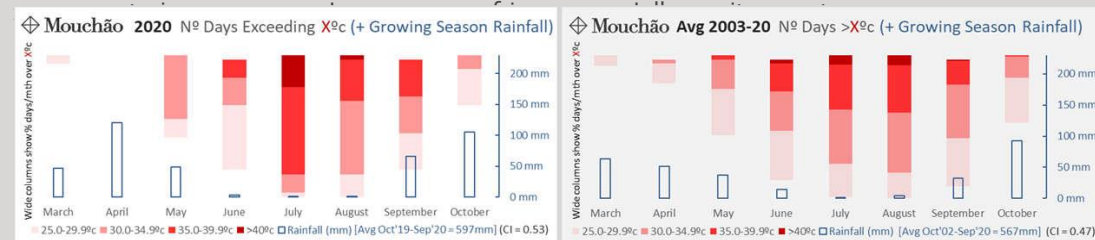
ENOLOGIA

Vindima manual e fermentação a frio em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 15°C durante 2-4 semanas. Após a sua primeira filtragem, o novo vinho é deixado sobre as borras finas durante 5-6 meses antes do seu engarrafamento, assegurando assim um generoso volume de boca. As temperaturas de fermentação a frio são largamente responsáveis pelos frescos aromas tropicais 'secundários' enquanto ainda jovem. A casta Arinto contribui com a frescura citrino, enquanto a Antão Vaz é conhecido pelo seu volume, textura, fruta e carácter. O resultado é um vinho firme, delicado e com elegante fragrância. Ligeiramente filtrado e posteriormente engarrafado em Março de 2022.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. As parcelas de vinhas e variedades são vindimadas separadamente. As castas Arinto e Antão Vaz amadurecem sensivelmente ao mesmo. Solos de aluvião bem drenados (Vinha Zé Rovisco – 12 anos de idade na altura da vindima) ou esqueléticos, argilosos (Vinha da Barragem – 25 anos de idade na altura da vindima). A área maior correspondente à vinha da Barragem situa-se nas margens da barragem do Mouchão, contribuindo com frescura, complexidade e concentração pouco comuns em vinhos desta região.

O ANO 2021



NOTAS DE PROVA

Requintadamente fresco, mas volumoso na boca. Mineral, cítrico, com aromas verdes vivos e complexos. Proveniente de vinhas velhas, este distinto branco é concentrado mas elegante com fruta madura vibrante e um palato delicadamente crocante.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Servir a 10°C a 'solo' ou a acompanhar pratos de mariscos ou petiscos (tais como azeitonas Galega, queijos, chouriço ou outros enchidos regionais).

Produzido e Engarrafado por:

Mouchão e Cavaca Dourada, SA

Herdade do Mouchão

7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38° 55' 18" 7° 48' 32"

ELEV 200-225m

