



TONS DE DUORUM BRANCO 2018

Classificação	DO DOURO
Tipo	Branco
Castas	Viosinho, Rabigato, Verdelho, Arinto e Moscatel Galego Branco
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Localizadas a cota elevada (400-600m)
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Depois de desengaçadas e esmagadas, as uvas são submetidas a uma maceração a frio durante doze horas, sendo depois prensadas. Segue-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada, entre 14 e 16°C.
Álcool	12,5% vol.
Acidez total	5,4 g/l de ácido tartárico
Açúcares Totais	0,8 g/l
Notas de Prova	Cor amarela citrina. Aroma intenso e exuberante, dominado pelos frutos citrinos, onde se notam também aromas florais. A acidez bem presente e envolvida no volume do vinho que em conjunto com os aromas retronasais, conferem-lhe um final fresco e persistente.