



Quinta dos Poços Branco 2024

Tipo de Vinho: Branco.

Ano: 2024

Castas: Arinto, Viosinho e Malvasia Fina.

Região: Douro.

Classificação: DOC – Denominação de Origem Controlada.

Produção: 1.856 garrafas.

Engarrafamento: Julho 2025.

Solo / Clima: Vinhas em solos de xisto e com clima mediterrâneo.

Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.

Enólogo: Eng. António Narciso.

Teor Alcoólico: 12 % Vol.

Vinificação / Estágio: A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e esgotamento em prensa e decantação em inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é trasfegado para outro depósito em inox onde iniciar fermentação a temperatura controlada à volta de 15°C. A meio da fermentação o vinho passa para barricas até fim de fermentação e ali fica em batonnage até preparação para engarrafamento, quando sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Produto com estabilização natural.

Prova: De aspecto límpido com nuances citrinas. Aromas frutados, frescos e jovens, com notas florais, citrinas, minerais e leves notas tropicais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado e macio.

Serviço: Branco para beber jovem ou podendo guardar algum tempo pela boa acidez natural. Como aperitivo ou a acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou com entradas leves. Servir a 8 a 10°C.

