



QUINTA DO MONTE TRAVESSO BRANCO 2012

Prod/Engarraf por: Bernardo Maria Freire e Albuquerque Nápoles de Carvalho

Viticult. e Enologia: Bernardo Nápoles e Bruno Rocha

Denominação: DOC – Douro; N° Registo: 11686

Zona de Produção: Cima Corgo; solo xistoso; 1,8 ha; 450m altitude; idade média da vinha: 60 anos. Douro Superior; solo granítico; 2,9ha; 300m altitude; idade média da vinha: 80 anos.

Castas: Viosinho; Rabigato; Gouveio

Vinificação: Após uma cuidada recolha das uvas em caixas de pequena capacidade, as uvas são prensadas sem desengace; segue-se uma decantação durante 24 horas; fermentação prolongada em cuba inox com controlo de temperatura.

Filtração: Por placas seguida de cartuxo em polipropileno.

Análise Fís-Quí:

Alcool - 14%

Acidez Total – 6,10g/dm³

pH – 3,20

Produção: 4000 Lts que foram engarrafados no dia 13 de Maio de 2013 em 5333 garrafas de 750ml.

Embalamento: EAN gf – 5605608122106; EAN cx - 56056081221062

Caixas de cartão com 6 garrafas horizontais

Euro-paleta com 12 cxs/fiada e com 9 fiadas (108 cxs Total)

Dim. paleta – 1,20m x 0,80m x 1,65m; Peso bruto/paleta – 875 Kgs

Notas de Prova:

Exame Visual: Límpido de cor citrina

Exame Olfactivo: Fresco e cítrico. Notas de fruta tropical (manga e maracujá)

Exame Gustativo: Fresco e elegante. Tem uma acidez natural que lhe confere frescura e persistência. Bastante mineralidade

