



SOLAR DOS DRAGOS - PREMIUM BRANCO

ORIGEM / Origin

A origem do nome deste vinho é um antigo solar, localizado em Cabêda e fundado no séc. XV, pertenceu a uma família fidalga de viticultores de nome "Dragos". A ligação deste imponente edifício à produção de vinho é histórica. Dele só restam ruínas...

The origin of the name of this wine is an old manor farm, located in Cabêda and founded in the century. XV, belonged to a noble family of vintners named "Dragos". The connection of this imposing building to the wine production is historical. Of him only ruins remain...

REGIÃO

REGION

Premium (Reserva) Branco DOC Douro

Premium (Reserva) White Wine DOC Douro

Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region

Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo

Cabêda, Alijó, Portugal

ANO COLHEITA

YEAR HARVEST

2018

ALTITUDE

ALTITUDE

>500m

SOLO

SOIL

Xistoso / Shale

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ÁLCOOL / ALCOHOL 13% Vol.

AC. TOTAL / TOTAL ACIDITY 5.6g/dm³

AÇUCAR / SUGAR 0.6g/dm³

pH 3.27

CASTAS / VARIETIES

VIOSINHO 35%

GOUVEIO 35%

ARINTO 15%

RABIGATO 15%

EMBALAGEM / PACKING

CAPACIDADE / CAPACITY 75cl.

GARRAFA / BOTTLE Bordalesa Autor

Code bar: 5605524000564

CAIXA DE MADEIRA 3x0.75cl

Code bar: 5605524000571

WOODEN BOX

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima manual em caixas de 25kgs, suave prensagem da uva inteira, fermentação em depósito de inox a temperatura controlada. 50% do lote termina a fermentação em barricas novas de 225 L onde estagia sobre borras finas durante 9 meses. O lote final matura em garrafa durante 6 meses.

Manual harvesting in 25kg boxes, gentle pressing of the whole grape, fermentation in stainless steel a controlled temperature. 50% of the batch finishes fermentation in new 225 L barrels where it ages on fine lees for 9 months. The final batch matures in bottle for 6 months.

PROVA / TASTE

COR / COLOUR

Amarelo esverdeado

Greenish yellow

AROMA / AROMA

Aromas a fruta de caroço, citrinos, complexadas por notas de estágio em madeira.

Aromas of stone fruit, citrus, complexed by notes of wood aging.

PALADAR / PALATE

Ataque cremoso e vivo, bom volume, adidez crocante com final longo e agradável.

Creamy and lively attack, good volume, crunchy flavor with a long and pleasant finish.

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Pratos de peixes gordos, mariscos, comida condimentada e pratos de carnes brancas.

Plates of fatty fish, seafood, spicy food and white meat dishes.

CONSUMO / CONSUMPTION:

Beber/Drink - Guardar/Maintain

POSIÇÃO / POSITION

Lateral / Side

TEMPERATURA / TEMPERATURE

12°C / 14°C

ENOLOGIA

Sérgio Alves
Hélder Morais