



# MATER-DÔME

## DOURO BRANCO 2023

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Mêda (Douro Superior) - 600 m de altitude.

Solo: Transição xisto/granito.

Encepamento: Rabigato, Síria, Gouveio e Viosinho.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para prensa. Fermentação e estágio parcial em pipas de 700 L. Estágio em cuba de cimento.

#### ENGARRAFAMENTO

Produzido e engarrafado por: Mateus Nicolau de Almeida e Teresa Ameztoy.

Produção: 9.000 garrafas

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

pH: 3,46

Açúcar Residual: < 2 g/L

Aspeto Visual: Dourado pálido.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso, fresco, citrinos, erva príncipe e fruta branca.

Aspeto Gustativo: Boca rica com volume com uma bela acidez. Final longo e persistente.



PRODUTO

Mater-Dôme 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

7

CUBICAGEM (L X C X A)

280 x 310 x 200 mm