



H.O

Branco 2023

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O BRANCO 2023 nasce da seleção de parcelas das castas Viosinho, Gouveio, Arinto, rabigato e verdelho. Com predominância de exposição solar Nascente e solos de xisto e argila, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 350 aos 400 m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes *terroirs*.

Especificações

Álcool

13%

Acidez Total

6,6 g / L

pH

3,1



Castas

40 % Viosinho

30 % Gouveio

25 % Verdelho

5 % Arinto



Estágio

6 meses em depósito

de Inox



Enologia

João Rosa Alves e

Tiago Alves de Sousa



Quantidade Produzida

3 266

Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e chuvoso, tendo sido a Primavera considerada muito quente e seca, e terminando com um Verão ameno devido às chuvas durante o mês de Junho e Setembro. A reduzida precipitação e elevadas temperaturas ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para a reduzida incidência das doenças fúngicas da vinha. As temperaturas amenas e precipitação no final de verão tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A vindima com início a 03 de Agosto acabou por abrandar com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no mês de Setembro.

Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 12°C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 6 meses.

Notas de Prova

H.O BRANCO 2023 é um vinho de cor citrina-amarela e intensidade média. No aroma, representa as características varietais das castas, onde se revelam os aromas de fruta cítrica, fruta de caroço e ligeiro tropical. Na boca mostra-se fresco e leve, muito frutado e persistente

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mwc.wine
+351931 054

www.mwc.wine

