



## DORAVANTE *branco 2018*

Este vinho nasceu de videiras de Arinto com cerca de 30 anos e videiras centenárias de Bical e Cercial. É uma abordagem diferente a estas uvas e à expressão dos solos argilo-calcários e clima atlântico da região. A colheita de 2018 marca uma mudança para um perfil mais complexo e cremoso mas com a leveza e frescura de sempre.

### A COLHEITA DE 2018

O ano de 2018 caracterizou-se por ser relativamente fresco quer no inverno, primavera e verão, apesar da rápida vaga de calor que ocorreu em Agosto. As elevadas amplitudes térmicas da zona e as frescas noites bairradinas permitiram obter um vinho carregado de frescura, textura e complexidade.

Enólogos: Nuno do Ó & João Soares

## Ficha técnica

REGIÃO: D.O.C. BAIRRADA

COLHEITA: 2018

CASTA: ARINTO (80%), BICAL E CERCIAL (20%)

Nº GARRAFAS: 3 334 GRFS DE 0,75L  
117 GRFS DE 1,5L

PRODUTOR: V PURO

CLIMA: Mediterrânico com influência Atlântica. Grandes amplitudes térmicas com dias quentes e noites frescas e húmidas.

SOLOS: Argilosos com margas calcárias.

VINIFICAÇÃO: Prensagem do cacho inteiro, fermentação com leveduras indígenas do Bical e Cercial em barricas usadas e do Arinto em cuba. Fermentação maloláctica espontânea.

ESTÁGIO: 12 meses na borra fina. Engarrafamento em Setembro de 2019 e estágio em garrafa desde então.

### ANÁLISES

Álcool: 12,5 %

pH: 3,30

Acidez total: 5,5 g/l

Acidez volátil: 0,54 g/l

Açúcares residuais: 2,5 g/l

### NOTAS DE PROVA

Mineralidade profunda no nariz com notas de pedra lascada e pólvora. Belas notas cítricas envolvidas por sugestões de manteiga e especiarias a dar complexidade. Na boca, é bastante cremoso mas bastante fresco e leve. Grande textura e final muito longo. Excelente para acompanhar queijos de pasta mole, bacalhau, polvo e carnes brancas.

### OUTRAS NOTAS

Este vinho tem potencial para envelhecer em garrafa. Guardar as garrafas em local fresco. Beber a 12°C.

