



QUINTA DE S. JOSÉ

FLOR DE SÃO JOSÉ BRANCO 2022



CLASSIFICAÇÃO DOC Douro

TIPO Branco

CASTAS 55% Rabigato / 10% Arinto / 35% Gouveio

REGIÃO Douro

TIPO DE SOLO Xisto

VINDIMA Manual em caixas de 20 Kg

VINIFICAÇÃO Uvas colhidas por castas e talhões e postas no frio a 5/6°C. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. O mosto foi subtilmente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura de cerca de 16°C, em cuba, durante 3 semanas.

ESTÁGIO O vinho estagiou com as borras finas durante cerca de 6 meses, sendo posteriormente colado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 12,5% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Com uma cor citrina, o vinho mostra inicialmente boas notas florais, leve tropical, evoluindo posteriormente para algumas notas minerais, mais discretas e elegantes. Fino e complexo, com um bom carácter de fruta, um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final muito fino e longo.