



BARÃO DO HOSPITAL

BARÃO DO HOSPITAL COLLECTION TRIUM MODUS BLEND 2022



CLASSIFICAÇÃO	Vinho Verde DOC
TIPO	Branco
CASTAS	Alvarinho
REGIÃO	Sub Região Monção e Melgaço
TIPO DE SOLO	Graníticos
VINDIMA	Manual em caixas de 15 Kg
VINIFICAÇÃO	As uvas foram arrefecidas a 5°C, seguindo-se um suave desengace das mesmas e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. Após prensagem, o mosto foi clarificado por decantação e dividido em 3 partes iguais: uma parte fermentou em cuba de inox a temperatura controlada de 16°C; outra fermentou em barricas de carvalho francês de 500lts; e a terceira parte fermentou num ovo de cimento de 950lts. Em todos os 3 modelos manteve-se o vinho sobre as borras finas durante um 1 ano, com bâtonnage regular no inox e nas barricas. O blend final uniu as 3 diferentes abordagens, em partes iguais, num só vinho, ficando o mesmo 1 ano em estágio em garrafa após o seu engarrafamento.
ÁLCOOL	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	6,5 g/l
AÇÚCARES REDUTORES	<2 g/l
NOTAS DE PROVA	Intenso e elegante, com uma bonita e harmoniosa complexidade. Junta-se à pureza do terroir, evidente no vinho que fermentou em cimento, as características naturais da casta no seu terroir de origem, do vinho que fermentou em inox, e um leve toque especiado que surge do contato com a madeira. Sentem-se notas cítricas de casca de laranja, nuances de algumas flores e de chá branco e uma mineralidade vibrante que se acentua muito em boca. Tem uma bela acidez, longa persistência, e um elevado potencial de guarda.