

# MATER-DÔME

## (MÊDA)

Branco 2023

### Localização

Mêda (Douro Superior) - 600m altitude

### Solo

Transição xisto/granito

### Vinificação

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

### Castas

Rabigato, Siria, Gouveio e Viosinho

### Notas de Prova

Dourado pálido. Aroma intenso, fresco, cítricos, erva príncipe e fruta branca. Boca rica com volume e uma bela acidez. Final longo e persistente.



Álcool:13% | pH: 3,46 | Açúcar Residual: < 2 g/L | Produção: 9.000 garrafas  
Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por:

**Mateus Nicolau de Almeida & Teresa Ameztoy**