

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
Contém Sulfitos

Produzido e engarrafado por:

Mateus Nicolau de Almeida & Teresa Ameztoy