



LELLO

DOURO BRANCO 2020

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

Encepamento: Gouveio, Viosinho, Rabigato, Fernão-Pires e Códega.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 14-16 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,6 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido e citrino.

Aspetto Olfativo: Apresenta nariz jovem e fresco, marcado por notas tropicais, onde predominam aromas a maracujá, envolvidos por nuances florais a jasmim.

Aspetto Gustativo: Na boca é fresco e com boa acidez, equilibrado pelo excelente volume.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos leves, saladas, peixes e mariscos.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello 375 ml – MN/ME*	12	7,8	265 x 200 x 245 mm
Lello 750 ml – MN/ME*	6	8,2	236 x 164 x 340 mm
Lello 750 ml - ME*	12	16,3	309 x 240 x 335 mm