

Alice Vieira de Sousa Branco



Vigna: questo vino bianco Douro è prodotto con uve della Quinta da Fonte. Questa Quinta si trova a 500 metri di altitudine sul fresco altopiano Celeirós, esposto a est in una zona fantastica per la produzione di uve bianche fresche e strutturate.

Vitigni: le varietà presenti a Quinta da Fonte sono diverse, ma si trovano in appezzamenti separati, il che permette di scegliere con cura le varietà per questo vino: Rabigato, Viosinho e Gouveio.

Vinificazione: le uve sono state raccolte manualmente nel vigneto Quinta da Fonte e successivamente trasportate in piccole cassette. Dopo aver scelto le uve all'ingresso della cantina, sono state dirasate. La fermentazione alcolica delle tre varietà scelte è avvenuta per 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

Note tecniche: Alice Vieira de Sousa Branco è un vino molto fresco con aromi di agrumi. In bocca è un vino equilibrato e fresco.

Produttore: Vieira De Sousa Lda

Regione: Douro – sottozona Cima-Corgo

Terreno: Scistoso

Vigna: Quinta da Fonte – Celeiros do Douro

Vitigni: Rabigato, Viosinho, Gouveio

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Zucchero residuo: 0,6 g/l

Fermentazione e affinamento: serbatoi in acciaio inox

Alcol: 13% vol

Acidità totale: 5,4 g/l in acido tartarico

