



# Q<sup>TA</sup>D: BASÍLIA

: DOURO

## FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

### :Basília DOC :Douro :Branco 2014 :Colheita

#### ORIGEM DAS UVAS

As uvas são provenientes de vinhas com 30 anos de idade e com exposição predominante Norte-Nascente. O solo é xistoso e a sistematização do terreno é em patamares.

#### CASTAS

Viosinho, Rabigato, e ainda Sauvignon Blanc e Alvarinho.

#### VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas para a adega em pequenas caixas de plástico alimentar, arrefecidas a 5°C - 6°C e submetidas a um rigoroso processo de triagem manual. Após desengace total e esmagamento, são submetidas a choque térmico. De seguida, o mosto é decantado e prensado suavemente, até clarificar. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de pequena capacidade, durante um mês, com temperatura controlada entre os 15°C - 16°C.

#### GRAPE ORIGINS

The grapes are sourced from vines with 30 years old and with predominant exposure North-East. Vineyards are planted on small landings of schist soils.

#### GRAPE VARIETIES

Viosinho, Rabigato, Sauvignon Blanc and Alvarinho.

#### VINIFICATION

Grapes are hand picked, transported to the winery in small plastic crates and chilled at 5°C - 6°C. A manual triage was undertaken before the grapes being destemmed, crushed and subjected to a thermal shock. Then, the must is decanted and softly pressed until the necessary clarity. The fermentation is carried out in small stainless steel tanks during one month at temperatures between 15°C - 16°C.



#### Enólogo

João Brito e Cunha

#### Estágio

6 meses em cubas, em contacto com as borras finas

#### Engarrafamento

Março de 2015

#### Produção Total

6600 garrafas de 75 cl

#### Dados Analíticos

Álcool: 12,5 % vol.

Acidez volátil: 0,20 g/l (ác. acético)

Acidez total: 5,60 g/l (ác. tartárico)

pH: 3,17

#### Notas de Prova

Vinho de cor citrina e um aroma elegante de frutos citrinos e notas minerais. Na boca é muito fresco, frutado, equilibrado, com estrutura firme e acidez vibrante. Fino e complexo, termina longo e delicado.

#### Winemaker

João Brito e Cunha

#### Ageing

6 months in vats in contact with the fine lees.

#### Bottling

March 2015

#### Total Production

6600 bottles of 75 cl

#### Analysis

Alcohol: 12,5 % vol.

Volatile acidity: 0,20 g/l (acetic acid)

Total acidity: 5,60 g/l (tartaric acid)

pH: 3,17

#### Tasting Notes

The wine shows a pale citrine colour with elegant aromas of citrus fruits and mineral notes. On the palate it is very fresh, fruity, well balanced with solid structure and vibrant acidity. It is a fine and complex wine with a long and delicate finish.