



Sociedade Agrícola
Colinas do Douro
Escalhão – Portugal

Rua Pinto Bessa,
n.º 522, R/C Centro Esq.
4300-428 Porto,
PORTUGAL

T +351 225 899 803

www.colinasdodouro.pt

QUINTA DA EXTREMA

EDIÇÃO I Branco

2016

DOURO D.O.C.

Produção

1590 garrafas

Área de Vinha

4 ha

Engarrafamento

2017

Solo

Transição entre Xisto e Granito

Análise

Teor Alcoólico: 12,3%,

pH: 3,24

Acidez Total: 5,7 g/L,

Açúcar Residual: 0,6 g/L.

Castas

Rabigato 60%

Encruzado 40%

Ano Vitícola

O inverno foi quente e chuvoso, resultando num abrolhamento bastante precoce. O ciclo vegetativo até ao fecho do cacho foi longo e bastante atribulado devido a uma primavera fria e extremamente chuvosa, onde o oídio foi ameaça constante. À data, foi o verão mais quente desde 1931, mas sem ondas de calor; por este facto e pelas elevadas disponibilidades hídricas no solo, o final do ciclo vegetativo foi perfeito. À vindima, as uvas mostraram-se mais equilibradas que no ano anterior, com mais acidez e menores concentrações de açúcar. Sendo um ano de produção acima da média, o final da vindima prolongou-se até finais de Outubro, mas sem prejuízo pois o início do outono foi seco. Em norma, os vinhos brancos e tintos mostram-se frescos, vibrantes e muito elegantes. Será provavelmente um ano com excelente potencial de guarda.

Nota de Prova

Cor amarelo-palha com reflexos brilhantes. Vinho muito contido e fino. Tem notas muito discretas de maçã e pastelaria. Encontram-se ainda suaves apontamentos de pedra e tosta muito ligeira. Na boca é largo e com acidez crocante, tem textura viscosa e final longo.

Vinification and Aging

Fermentação e Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês

Serving Suggestions

Deve ser consumido à temperatura de 10 a 12°C.



