Quinta do Gravançal

Mimu's Douro – **2019** - Vinha do Cabeço

AS VINHAS da **Quinta do Gravançal** foram plantadas no ano de 1990, em solos xistosos entre as cotas 150 e 300. Ao longo dos anos temos ampliado a área de vinha, diversificando em castas, cotas e *terroir.* A Vinha do Cabeço, exclusivamente de castas brancas, onde se fez a primeira vindima a 15 de Setembro de 2019, situa-se no planalto da aldeia de Peredo dos Castelhanos, à cota 500, com ligeira orientação a Sudeste, tendo no horizonte o **Museu do Património de Arte Rupestre do Vale do Côa**.

ANO METEOROLOGICO: o primeiro semestre de 2019 caracterizou-se por meses secos de temperatura amena. Agosto desenvolveu-se muito quente e em inícios de Setembro ocorreu alguma pluviosidade que levou no ajuste das vindimas, sempre à procura da maturação ideal da uva.

AS UVAS que compõem este **Mimu´s Branco** de 2019 são em cerca de 80% provenientes das castas Síria e Rabigato. A vinificação foi com desengace total e prensagem pneumática suave. A fermentação decorreu a temperaturas entre os 14 e os 16ºC. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina, até engarrafamento.

NOTAS DE PROVA: Apresenta-se límpido, brilhante, com cor citrina e intensa. Aroma jovem, muito frutado, com notas florais e nuances vegetais. Na boca apresenta uma acidez crocante e equilibrada com final longo e fresco.

INFORMAÇÃO TÉCNICA: Álcool 13.5%; pH: 3.28; Acidez Total: 5,9 g/l ácido tartárico; Acidez Volátil: <0,60g/l de ácido acético.

ENÓLOGO: Manuel Covas

Rua do Calvário, 5160 – 161 – Peredo dos Castelhanos – Torre de Moncorvo – Portugal
Tel: (+351) 918 200 810 – (+351) 917 848 385
quintadogravancal@gmail.com – www.quintadogravancal.com