PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR/PRODUCED AND BOTTLED BY:
QUINTA DO GRAVANÇAL, SOC. AGR. LDA.
PEREDO DOS CASTELHANOS / TORRE DE MONCORVO / PORTUGAL
PRODUTO DE PORTUGAL. PRODUCT OF PORTUGAL
www.quintadogravancal.com

QUINTA DO
GRAVANÇAL

Mimu's

DOURO

2020

VINHO BRANCO . WHITE WINE

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". Foi de uma parcela de vinha, com mais de 30 anos, plantada com orientação de Nordeste, à cota 200, que colhemos as uvas com que produzimos este vinho. Dada a sua orientação a exposição solar fica limitada, resguardando-se das horas de calor mais intenso que se faz sentir no Douro superior. Aliada à sua localização, próxima de um curso de água, onde floresce a mata natural de azinheiras, zimbros e sobreiros observa-se um ambiente mais verde e fresco que se denota na degustação deste vinho.

ANO METEOROLÓGICO:
o primeiro semestre de 2020 caracterizou-se por meses quentes e secos, com excepção de Março e Abril onde ocorreu alguma pluviosidade. Daí resultaram maturações precoces levando à antecipação do início das vindimas, que aconteceu nesta parcela no dia 13 de Agosto.

AS UVAS que compõem este Mimu´s Branco de 2020 são predominantemente das castas Rabigato e Viosinho. A vinificação, precedida de correcção térmica das uvas, foi com desengace total e prensagem pneumática suave.
A fermentação decorreu a temperaturas controlada entre os 14 e os 16ºC.
Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina, até engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:
Apresenta-se límpido, brilhante, de cor citrina esverdeada.
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 12%;
pH: 3.4;
Acidez Total: 4,4 g/l ácido tartárico;
Acidez Volátil: <0,2g/l.

ENÓLOGO: Manuel Covas

listen
mimus polyglottos

SERVIR A / SERVE AT
8 - 12 °C
46,4 - 53,6 °F