

Branco Mater 2022

A nobreza das castas Viosinho, Gouveio Real e Arinto, associadas ao solo e ao microclima do Douro em altitude, deram a este vinho personalidade e carácter único.

Fermentou cuba de inox e estagiou com batonnâge sobre as borras finas..

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 8-10°C.

The nobleness of the grapes Touriga Nacional and Tinta Roriz, associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.

It has fermented in stainless steel, finished fermentation in used oak casks.

We recommend to drink it at a temperature of 8-10°C

Região <i>Region</i>	DOURO D.O.C.
Castas <i>Grapes</i>	60% Viosinho 25% Gouveio Real 15% Arinto <i>Corte manual com vindima noturna Manual cut by night harvest</i>
Vinificação <i>Vinification</i>	Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. <i>Slight cold contact with temperature control. Fermentation in used barrels</i>
Estágio <i>Ageing</i>	Estágio em inox com batonnâge sobre as borras finas. <i>Ageing in stainless steel with batonnâge on fine lees</i>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Junho 2023
Produção <i>Production</i>	2.592 Garrafas 750ml
Prova Organoléptica <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor / Colour: Citrino Aroma: Delicado, florale fresco <i>Delicate, fruity, intense</i> Sabor / Flavour: Delicado, envolvente, cítrico, com frescura e acidez vibrantes / <i>Smooth and delicate with a fresh and persistent finish</i>
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	12,5% Vol.
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	6,6 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	6,1 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,4 gr/dm ³ (Ac.Acético)
pH:	3,11
Ext.Seco Total: <i>Total Dry Ext.</i>	20,9 gr/dm ³
Açúcares Totais: <i>Total Sugar</i>	0,64 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, maduro, específico do “Terroir” do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 6 a 10 anos após o engarrafamento.

It is a ripe and intense wine, specific of the “Terroir” of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 4 to 5 years after bottling.

Pratos a combinar: sushi, pastas, risottos e mariscos, com a evolução em garrafa irá desafiar-nos para uma gastronomia mais complexa.
Goes along well with sushi, pastas, risottos and seafood.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura**....10/12°C.
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....8/10°C.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d’Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Augusto Moreira



Garrafa / Bottle

Capacidade	750ml
Capacity	
Peso	1.250 g
Weight	
EAN Code	5604235000832

Caixa / Box	
C ...335 mm x L ...308mm x H ... 113... mm	
Peso	5,250 Kg
Weight	
ITF Code	