

Branco Mater 2023

A nobreza das castas Viosinho, Gouveio Real e Arinto, associada ao solo e ao microclima do Douro em Altitude deu a este vinho personalidade e carácter único.

Fermentou cuba de inox, com controlo de temperatura, Batonnâge sobre as borras finas.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 10-12°C.

The nobleness of the grapes Viosinho, Gouveio Real and Arinto, associated to ground and the microclimate of Douro in height has given this wine personality and a unique character.

Fermented in a stainless-steel vats, with temperature control, Batonnâge on the fine lees.

We recommend to drink it at a temperature of 10-12°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>	Ligeiro contacto a frio com controlo de temperatura. Fermentação em cuba inox <i>Slight cold contact with temperature control. Fermentation in inox vats.</i>
Estágio..... <i>Aging</i>	Estágio em inox com batonnâge sobre as borras finas. <i>Aging in stainless steel with batonnâge on fine lees</i>
Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor / Colour: Branco Aroma: Delicado, Floral e Fresco <i>Delicate, floral and fresh.</i> Sabor / Flavour: Mostra-se delicado, envolvente, cítrico, gastronómico, com uma frescura e acidez vibrantes. <i>Delicate enveloping, citrus, gastronomic with vibrant freshness and acidity.</i>
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	13% Vol.
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	6,5 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	6,1 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,3 gr/dm ³ (Ac.Acético)
pH:	3,16
Ext.Seco Total: <i>Total Dry Ext.</i>	20,1 gr/dm ³
Açúcares Totais: <i>Total Sugar</i>	1,31 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento *Aging curve*

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 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, risotto e mariscos
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).....10/12°C.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte/ João Augusto Moreira /Zé Moreira



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml
Capacity
Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 5604235000986

