

# QUINTA DONA LEONOR COLHEITA BRANCO 2018

---



DENOMINAÇÃO : DOC Douro

CASTAS: Malvasia Fina,  
Rabigato e Viosinho

ACIDEZ TOTAL: 6,50 g/l

pH: 3,1

ÁLCOOL: 12,5 %



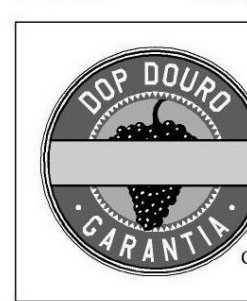
e750ml 12,5% vol.

Vinho branco proveniente de castas tradicionais do Douro, Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina. Cor cítrica e aroma mineral. Na boca, grande frescura e muito frutado. Excelente proposta para mariscos e peixe. Servir a 8° C.

*Wine from Douro' traditional varieties, Viosinho, Rabigato and Malvasia Fina. With citrus colour and mineral aroma. In the mouth, fresh and very fruity. Excellent pairing with fish and seafood. Serve at 8° C.*



L - 24601 contém sulfitos | contains sulphites



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

DL n.º 94/2012  
>0.50l e ≤1.00l

Certificado e controlado pelo IVDP, I.P.

Colheita, produção e armazenamento na propriedade

Engarrafamento: fevereiro de 2019  
Produção total: 4000 garrafas  
Lançamento: março de 2019

---

## Vindima

Esta vindima decorreu de forma normal, com uma maturação precoce e com vindima no final de agosto. As boas condições sanitárias apresentadas pelas uvas permitiram tirar o melhor partido da especificidade das castas vinificadas.

---

## Vinificação

Este vinho é produzido a partir das castas Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho, provenientes da propriedade, situada entre a Régua e Santa Marta de Penaguião. As uvas são rigorosamente selecionadas e transportadas em caixas de 25 kg até à adega. A vinificação decorreu segundo o método "bica aberta", com fermentação controlada a 16° C, durante 15 a 20 dias.

---

## Notas de prova

Este vinho apresenta uma cor cítrica. Fruta fresca com alguma tropicalidade e muito agradável no nariz, aliada a um bom equilíbrio entre o seu corpo e a acidez delicada. Estas características notabilizam este branco do Douro de produtor engarrafador.