



Desvios

Douro

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Viosinho.

Ano: 2014

Vinificação: Desengace e prensagem; decantação estática, fermentação em barrica usada com leveduras indígenas. Passagem a limpo das borras grossas e posterior estágio na própria barrica durante 12 meses.

Solo: Xisto

Clima: Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Muito intenso e poderoso mas fresco, dominado pela mineralidade tão característica do Viosinho, em equilíbrio com notas de frutos de polpa branca- como a pera e ameixa - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade

Envelhecimento: Estágio na própria barrica durante 12 meses.

Boca: Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada.

Boca (final): Final de boca excepcionalmente longo onde regressam as notas florais e de fruta.

Pratos: Ideal com pratos de cozinha elaborada e sofisticada e queijos intensos.

Álcool: 13%

Acidez: 6.22 gr/L

Açúcar Residual: 0.8 gr/L

pH: 3.11

Região: D.O.C. - Douro

Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características mesológicas e climáticas particulares, a região estende-se por área total de cerca de 250 000 ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

[Imprimir](#)

