

# TITAN

## OF DOURO

### **Branco**

**DOC Douro**  
**2018**

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro – sub-região Cima Corgo
<b>Castas</b>	Rabigato, Gouveio e Verdelho
<b>Vinha</b>	Parcelas de vinha plantadas a uma altitude de 700 m, com um solo de transição xisto-granítico, pobre e acidado, que demonstram uma acidez surpreendente

**Ano de Colheita** 2018

**Vinificação** Uvas frescas no seu ponto ideal de maturação, apanhadas à mão para caixas de 20 kg, são transportadas para a adega onde foram sujeitas a uma criteriosa escolha manual, desengace e suave esmagamento. São prensadas em prensa pneumática e o mosto resultante, em cuba de Inox, decanta a 8°C durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada de 12°C durante 30 dias e no final fez estágio de 8 meses com agitação das borras finas.

<b>Teor alcoólico</b>	13%
<b>Acidez total</b>	6,4 gr/l
<b>Acidez volátil</b>	0,3 gr/l
<b>pH</b>	3,27
<b>Açúcares</b>	0,9 gr/l
<b>Extracto Seco Total</b>	25 gr/l

**Notas de prova** Vinho de cor citrina esverdeada, com aromas expressivos de fruta branca a lembrar alperce e melão fresco, em perfeita sintonia com notas florais. Na boca, tem muito volume e estrutura, bem integrado com excelentes sensações de mineralidade.

**Gastronomia** Disfrutar com pratos de sabor fresco, como saladas, mariscos e peixes no carvão. Servir a 8 – 10°C

