

BELA LUZ

VINHO BRANCO | VINHAS VELHAS | DOC DOURO 2021



REGIÃO: DOURO

SUB-REGIÃO: CIMA CORGO

PRODUTOR: ROCIM

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, apresentado na sub-região do Cima Corgo.

SOLO › Xisto

CASTAS › *Field blend* vinhas velhas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 6,200 g/dm³

Acidez Volátil › 0,36 g/dm³

Açúcar Residual › 0,63 g/dm³

pH › 3,07

VINIFICAÇÃO › Fermentação em barricas de 500 lts de carvalho francês e em talhas de barro de 140 lts.

ESTÁGIO › 12 meses em barricas de 500 lts de carvalho francês.

NOTA DE PROVA › Cor amarelada cítrina. Notas subtis de pedra molhada e fruta de polpa branca. Grande amplitude de prova com acentuada frescura e profundidade. Boa capacidade de evolução.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

BELA LUZ

WHITE WINE | OLD VINEYARD | DOC DOURO 2021

REGION: **DOURO**

SUB-REGION: **CIMA CORGO**

PRODUTOR: **ROCIM**

ENOLOGIA: **CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO**



CLIMATE › Typically mediterranean, in the winegrowing sub-region of Cima Corgo.

SOIL › Schist

VARIETIES › Field blend from old vineyards.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 6,200 g/dm³

Volatile Acidity › 0,36 g/dm³

Residual Sugars › 0,63 g/dm³

pH › 3,07

VINIFICATION › Fermentation in 500 liter French oak barrels and 140 liter clay pots

AGING › 12 months in French oak barrels of 500 lts capacity

TASTING NOTES › Citrine yellow color. Subtle notes of wet stone and white-fleshed fruit. Great breadth of taste with accentuated freshness and depth. good capacity of evolution.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite