

### CONCEITO

A concepção deste vinho teve por ideia base, desde a primeira colheita, deixar exprimir, da melhor forma possível, o carácter da casta Rabigato, muito cultivada no Douro mas desconhecida quanto ao seu valor enológico. Hoje, passadas catorze colheitas, é com satisfação que podemos afirmar, sem hesitações, que a Rabigato é uma das melhores castas brancas portuguesas.

### CASTAS

Exclusivamente Rabigato, de vinhas situadas a uma cota elevada – da ordem dos 500 m – que permite uma maturação lenta e, portanto, a obtenção de uvas equilibradas e perfumadas.

### ANO DE COLHEITA

O ano de 2014 foi normal no Douro, não criando dificuldades ao bom desenvolvimento das videiras. No final do ciclo ocorreram algumas chuvas, que não causaram problemas de maior no Douro Superior, pelo que o amadurecimento das uvas foi lento e equilibrado, permitindo a obtenção de brancos de eleição.

### TECNOLOGIA

A tecnologia é minimalista, de forma a permitir a expressão da casta e do terroir. Depois do desengace e esmagamento das uvas, procede-se à separação do mosto e à sua inoculação com leveduras seleccionadas. Após o início da fermentação, ao fim de 6 horas, procura manter-se a temperatura à volta dos 16 °C, recorrendo à água fresca de um poço, que se faz escorrer lentamente pelas paredes das pequenas cubas de inox. Finda a actividade das leveduras, faz-se a primeira trasfega, a que se segue o batimento das borras finas, para melhorar a textura e complexidade do vinho. Usa-se a dose mínima de sulfuroso necessária para evitar oxidações. O engarramento foi feito em Maio, após uma ligeira colagem e uma filtração. Não se tratou pelo frio podendo, por isso, formar um ligeiro precipitado com o tempo, que em nada prejudica a qualidade do vinho.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Alcool em volume..... 14,0 % Vol.  
Acidez total..... 6,50 gr/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)  
Acidez volátil..... 0,40 gr/dm<sup>3</sup> (ácido acético)  
pH..... 3,1

### PROVA ORGANOLÉPTICA

A colheita de 2014 apresentou uma excelente qualidade. A cor é citrina e o aspecto brilhante. O aroma é delicado, com notas minerais que revelam o carácter inconfundível da casta Rabigato. Na boca, surpreende pela notável acidez, estrutura marcante, textura cremosa e pelo delicado aroma retronasal, que lhe conferem um final longo e atraente.

### APTIDÕES

Graças à nobreza da casta Rabigato, este vinho tem a particularidade, raríssima, de ser óptimo para beber jovem, devido à delicadeza do seu aroma, e ser um vinho de guarda, fruto da acidez e teor alcoólico elevados. Com o tempo de garrafa irá ganhar grande complexidade, assumindo outra dimensão.

### MODO DE SERVIR

Dadas as suas características, tem enorme versatilidade gastronómica, acompanhando pratos ligeiros de peixe e marisco, enquanto jovem, e pratos elaborados de carnes de aves ou queijos curados e picantes, quando envelhecido.

Servir a 8 – 10 °C, quando jovem, e 10 – 12°C, com mais de três anos de idade.



Contactos Comerciais:  
H. & F. Verdelho, Lda.  
Tel. (+351) 214 027 397  
Fax. (+351) 219 435 024  
Tlm: (+351) 938 315 713/14/15  
(+351) 935 555 666  
(+351) 935 739 954  
geral@donaberta.pt  
www.donaberta.pt

