



Desejo buscar...

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)

Vazia

[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Decanter Wine Club](#)

### Dona Maria Branco 2012 (750ml)

Produtor: Dona Maria | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)Faça uma avaliação [clicando aqui](#)**Por R\$ 93,34**  
em 3X de R\$ 31,11 sem juros **Comprar****Produtor:** Dona Maria  
**Classificação:** Branco  
**Uva:** Antão Vaz, Arinto, Viosinho  
**País:** Portugal  
**Safra:** 2012  
**Harmonização:** Não especificado **Indique um amigo**

Compartilhe:

#### Mais Detalhes

##### Características Técnicas:

**Corpo:** De Corpo **Tânicos:** Não especificado.**Acidez:** Fresco **Madeira:** Sem Madeira **Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar **Região:** Alentejo - Borba - Estremoz**Composição de Castas:** Arinto, Antão Vaz e Viosinho**Amadurecimento:** Rápida passagem em tanques de inox.**Estimativa de Guarda:** 4 anos**Temperatura de Serviço:** 10°C**Características Climáticas:** O clima da região é temperado com características mediterrâneas e continentais, caracterizado por primaveras e verões excessivamente quentes e secos. A precipitação anual é de 500-650mm, concentrando-se sobretudo nos meses de inverno. Os valores relativos à insolação são muito elevados, particularmente no trimestre que antecede as vindimas, contribuindo para a perfeita maturação das uvas e qualidade dos vinhos.**Características do Solo:** Solos predominantemente argilo-calcários, ricos em minerais (xisto, granito e mármore). Uma característica peculiar dos vinhedos é que não são irrigados, submetidos então com frequência a um stress hídrico controlado. O que colabora para obtenção de cachos menores, em baixos rendimentos e com alta concentração de extrato e acidez.**Baboreação:** Vindima manual no ponto ótimo de maturidade em caixas de 15kg. Desengace e esmagamento, seguida de crio-maceração por algumas horas. Decantação do mosto e inoculação com leveduras selecionadas. Fermentação sob temperaturas controladas entre 14-15°C em cubas de inox durante 15 dias.**Características Organolépticas:** Coloração palha delicada. Frutado delicado de melão, ameixas amarelas e cítricos maduros. Preciso em boca, voltado à elegância, conjunto prazeroso e de boa persistência.**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não**Graduação Alcoólica:** 13,5° GL**Diretrizes Enogastronômicas:** Pacu grelhado e servido ao molho mediterrâneo; Risoto de bacalhau e alcachofras confitadas; Carpaccio de atum e pontas de aspargos brancos.**Premiações mais Relevantes:** REVISTA DE VINHOS - Outubro 2012: 16 em 20**Classificação Legal:** Vinho Regional Alentejano*Prova da safra 2012. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*