

Ficha Técnica

**Vinho Branco Vértice 2012**  
**DOC - Região Demarcada do Douro**

Caves Transmontanas, Lda.  
5070 - 011 Alijó  
[WWW.CAVESTRANSMONTANAS.PT](http://WWW.CAVESTRANSMONTANAS.PT)

e-mail: [ctvertice@sapo.pt](mailto:ctvertice@sapo.pt)  
Tel. (351) 259 958 508 - 213 831 534  
Fax. (351) 259 950 303 - 213 859 237

**Quantidade de litros produzidos: 1500litros**

Enólogos: Celso Pereira e Pedro Guedes

## Estilo



VÉRTICE VINHO BRANCO DOC - Resulta de um lote seleccionado de duas castas: 50% Gouveio, e restantes 50% Viosinho

- ✓ Álcool Provável: 13,00 % vol.
- ✓ Acidez (Ac. Tartárico): 6,54 Gr/dm<sup>3</sup>
- ✓ Ph: 3,14
- ✓ Acidez Volátil corrigida (Ác. Acético): 0,510 Gr/ dm<sup>3</sup>
- ✓ Ano de Colheita: 2012
- ✓ Quantidade de garrafas Borgonha 750 Mls: 2.000
- ✓ Estágio em barricas: 14 meses

## Viticultura

As castas são provenientes da sub-região do Cimo Corgo, plantadas em solos graníticos e de transição com uma grande diversidade edafo-climática, apresentando a Região do Cimo Corgo um clima sub-húmido seco, mesotérmico, com moderado excesso de água no Inverno e moderada concentração de eficiência térmica na estação quente.

## Vindima

Uma análise típica na vindima apresenta um Ph entre os 3,1 a 3,3, acidez 6-7g/L e um Bê 13.0 a 13.5.

## Enologia

A recepção das uvas é efectuada em caixas de 20 quilos. Nas primeiras 24 horas as uvas são submetidas a um choque térmico até aos 8.º C. As UVAS são desengaçadas/ esmagados sendo submetidas a uma maceração pelicular de 48 horas. Durante o processo da prensagem os diferentes tipos de mostos obtidos são separados fermentando em cubas Inox até á densidade de 1060, acabando a restante fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês novas ( pequena percentagem) e usadas.

A batonnage decorre durante cerca de 9 meses.

## Prova

Leve toque a madeira, levedura, fruta madura, tropical, uma boca muito complexa e multidimensional que lhe confere uma grande complexidade. Deve ser degustado a uma temperatura compreendida entre 12 a 14ª C.

1

## IMPrensa/ CONCURSOS

- 89 Pontos Robert Parker - Vértice Branco Grande Reserva 2008 -Publicado por Mark Squires in Fevereiro 2011
- 90 Pontos Robert Parker- Vértice Branco Grande Reserva 2009- -Publicado por Mark Squires in Dezembro 2011