

Poeira Branco 2023

A Quinta do Poeira está situada em Provesende, ao longo de uma encosta no vale do rio Pinhão. A sua exposição a Norte é um aspeto fundamental para o estilo de vinhos que se procura fazer. Frescos, elegantes e que reflitam a personalidade da sua vinha de origem em cada ano.

A casta Alvarinho, pela sua plasticidade, excelente acidez e grande capacidade de evolução origina vinhos com uma qualidade e personalidade que se enquadram bem na marca Poeira. Foi por isso a casta escolhida para ser plantada em 2004.



Nome da vinha: Quinta do Poeira

Castas: Alvarinho

Tipo de solo: xisto

Altitude: 400 metros

Forma de vindima: manual, para caixas de 20 kgs

Vinificação: fermentação em barricas de 500L

Fermentação maloláctica: Não

Estágio: 7 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Julho 2024

Produção: 3900 garrafas

Álcool: 13 %

Acidez Total: 6,5 g/L ácido tartárico

pH: 3,33