



Poiães 5050 – 343,
Peso da Régua, PORTUGAL
Tlf: +351 254 100 161
Wine Sales Department
winesales@quintadaestrada.pt
tlf: +351 937573375



Bago Mimado

BRANCO 2024 | DOURO DOC



Características

Designação: DOC Douro

Region: Baixo Corgo, Douro, Peso da Régua

Altitude: 320 m – 420m

Idade das Vinhas: 15 – 25 anos

Álcool: 13% vol.

pH: 3,41

Tempo de Guarda: 5 anos

Castas

Gouveio | Malvasia Fina | Cercial | Arinto

Vinificação

Prensagem suave. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.



Solo
Xisto
e Granito



Amplitude térmica
Elevada

PRODUTO DE //
PRODUCT OF
PORTUGAL

Temperatura de serviço
6 – 10°C | Servir bem fresco para máxima
expressão aromática

Região Demarcada do Douro



Viticultura

O Modo de Produção Integrada é um sistema agrícola de alta qualidade que prioriza a sustentabilidade e a preservação ambiental. Ele serve como um meio-termo equilibrado entre a agricultura convencional intensa e a agricultura biológica.

Produzido em Vinhas de baixo rendimento com castas autóctones, em sistema de poda tradicional e manual.

Uvas colhidas e selecionadas manualmente para caixas de 20kg.

Notas de Prova

Cor Amarelo citrino pálido, com ligeiro reflexo esverdeado.

Aroma Citrinos, maçã verde e pera fresca, com notas florais discretas.

Paladar Seco, corpo leve a médio, com acidez bem integrada.

Uma expressão fresca e vibrante do terroir do Douro.