

FILOCO BRANCO

País - Country

Portugal

Região - Region

Cima-Corgo - DOURO

Castas - Grape Varieties

Malvasia Fina, Viosinho e Rabigato

Terroir

Solo Xistoso, a 550 metros de altitude, com invernos frios, pouco chuvosos e verões quentes e secos

Schistous soil, at 550 meters altitude, with cold and little rainy winters, hot and dry summers

Colheita - Harvest

100% manual, durante a 2ª semana de Setembro

100 % Manual – During 2nd week of September

Vinificação – Vinification

Em Adega própria. Desengace total e esmagamento, fermentação em cubas de aço inoxidável entre 12º e 15º C.

In own cellar. Total destemming and crushing, fermentation in stainless steel vats

Between 12º and 15º C.

Produção – Production

12000 Garrafas/ bottles (750 ml)

Aromas e Prova – Aroma and tasting

Mineral, frutado, equilibrado e refinado

Mineral, Fruity, balanced and precious

Alcohol (%V/V) 13.6 % vol

Acidez Total – Total Acidity

3.51 g/dm³ Tartaric Acid

Acidez Volátil – Volatile Acidity

0.3 g/dm³

Açúcar Residual – Residual sugar

0.6 g/dm³

pH:

3.6

Enólogo – Winemaker

Marta Macedo – Jorge Alves

Viticultura – Viticulture

Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

Produtor/Engarrafador – Producer/ Bottler

Quinta do Filoco - Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda

