



# INCANTUM BRANCO 2019

**Região:** Douro

**Designação de Origem:** DOC Douro

**País de Origem:** Portugal

**Ano:** 2019

**Cor:** Branco

**Castas:** Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Síria

**Enólogo:** Jorge Alves e Fernando Costa

**Vinificação:** Após uma seleção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 8 horas de Maceração pelicular a 10°C para maximizar a atuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de aromas. Defecação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 12°C e os 15°C durante um mínimo de 30 dias.

**Estágio:** Cuba inox de pequeno volume

**Análise Físico-química:**

**Teor Alcoólico** – 12 % vol.

**Acidez Total** – 4,2 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

**Acidez Volátil deduzida SO<sub>2</sub>** – 0,19 g/dm<sup>3</sup> (ácido acético)

**pH** – 3,3

**Açúcares Totais (Glu.+ Frut.)** – ≤ 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**Característica Organoléticas:**

**Cor:** Esverdeado

**Aroma:** Predominantemente mineral com notas florais

**Sabor:** Bom equilíbrio e frescura evidente.

**Serviço:** Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C

**Conservação:** Garrafa deitada, temperatura ambiente de pequena amplitude térmica (14 a 18 °C), humidade de 60% e ao abrigo da luz.



**Carregosa Vinhos Lda.**

Balsa do Douro 5120-141 Desejosa I Tabuaço I PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

[info@carregosavinhos.pt](mailto:info@carregosavinhos.pt)

[www.carregosavinhos.pt](http://www.carregosavinhos.pt)