



# NOVAS ROTAS BLANC DE NOIR 2022

**Região:** Douro

**Designação de Origem:** DOC Douro

**País de Origem:** Portugal

**Ano:** 2022

**Cor:** Branco

**Castas:** Tinta Roriz

**Enólogo:** Fernando Costa e Jorge Alves

**Vinificação:** Das melhores parcelas da Quinta da Carregosa, as uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. Após uma seleção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a uma prensagem pneumática extremamente suave. Decantação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras selecionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 09°C e os 12°C durante um mínimo de 30 dias.

**Estágio:** Cuba inox de pequeno volume.

**Análise Físico-química:**

Teor Alcoólico – 13,3% vol.

Acidez Total – 3,58 g/dm<sup>3</sup> (ácido tartárico)

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

pH – 3,55

Extracto Seco Total – 18 g/dm<sup>3</sup>

**Característica Organoléticas:**

**Cor:** Branco esverdeado

**Aroma:** Lima, pêssego branco e pétalas de rosa

**Sabor:** Fruta fresca, equilíbrio entre a mineralidade, a estrutura e o corpo. Boa concentração e complexidade. Termina longo, tenso e muito preciso.

**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 | Tabuaço | PT

T.(00351) 254090879

NIPC 513348719

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

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