



Sociedade Agrícola  
Colinas do Douro  
Escalhão – Portugal

Rua Pinto Bessa,  
n.º 522, R/C Centro Esq.  
4300-428 Porto,  
PORTUGAL

T +351 225 899 803

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

# QUINTA DA EXTREMA

## EDIÇÃO II Branco

### 2017

DOURO D.O.C.

#### Produção

3200 garrafas

#### Área de Vinha

4 ha

#### Engarrafamento

Julho 2019

#### Solo

Transição entre Xisto e Granito

#### Análise

Teor Alcoólico: 12,7%,

pH: 3,24

Acidez Total: 6,2 g/L,

Açúcar Residual: 0,8 g/L.

#### Castas

Rabigato 60%

Encruzado 40%

#### Ano Vitícola

Está entre os 4 anos mais secos desde 1931, sendo o 2º mais quente desde esse ano. A elevada evapotranspiração resultante e a baixa disponibilidade hídrica resultou em elevadíssimo stress hídrico a partir de Maio até ao final da vindima. A vinha esteve adiantada no seu ciclo cerca de 15 dias em relação ao normal. Não existiram ocorrências de doenças fúngicas e a floração e nascença foram favoráveis. O resultado do stress hídrico nas plantas, levou a um crescimento vegetativo limitado, o que teve como consequência maturações deficientes sobretudo em encostas com exposição sul. A vindima foi precoce, com produções muito baixas e bagos pequenos. O resultado são vinhos concentrados e com acidez mediana. Os brancos serão muito exuberantes no aroma, enquanto os tintos serão opulentos e mais taninosos.

#### Nota de Prova

Cor esverdeada, nariz apresenta-se algo fechado mas com fruta, caroço a querer mostrar-se. Depois de oxigenado, o vinho vai revelando toda a sua sapidez. Na boca, firme com bom volume e uma acidez crocante.

#### Vinificação e Estágio

Fermentação e Estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês

#### Sugestão de Serviço

Deve ser consumido à temperatura de 10 a 12°C.



