

Oriundo de vinhas situadas no Vale do Pinhão, a cerca de 450 metros de altitude, este vinho é fruto da paixão que vem dos nossos antepassados e que tem passado de geração em geração. Produzido com uvas de castas Rabigato, Viosinho e Gouveio, é um vinho intenso e frutado, com uma acidez equilibrada e um final fresco e mineral.



#### ORIGEM

Lugar da Corredoura fica localizado na pequena aldeia de Cabêda, sub-região cima corgo, a uma altitude de 500m. Neste terroir produzimos vinhos frescos, complexos e muito gastronómicos.

#### REGIÃO

Região demarcada do Douro

#### SUB-REGIÃO

Cima corgo, Cabêda, Alijó, Portugal

#### ANO DE COLHEITA

2021

#### SOLO

Xistoso

#### ALTITUDE

500m

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

ÁLCOOL: 13.5 % Vol.

AC. TOTAL: 5.4 g/dm<sup>3</sup>

AÇUCAR: 0.60 g/dm<sup>3</sup>

pH: 3.18

#### CASTAS

40% Viosinho, 20% Rabigato, 40% Gouveio

#### EMBALAGEM

CAPACIDADE: 75cl

CAIXA – 6x75cl

#### GARRAFA

Borgoña Isis Asia

#### PROVA

COR: Cor citrino esverdeado.

AROMA: Aroma frutado, e fresco a lembrar citrinos.

PALADAR: Entrada de boca fresca, com um final vibrante e longo.

#### HARMONIZAÇÃO

Pratos de peixe gordos, comida condimentada e pratos de carnes brancas.

#### TEMPERATURA

7°C / 10°C

#### ENOLOGIA

Jean Hugues Gros