

**IDENTIFICAÇÃO DO
 VINHO:**

Filoco Branco Reserva 2009

Tipo de Vinho:	Branco – Denominação de Origem Controlada (DOC) DOURO
Composição Varietal:	Malvasia Fina (40%) , Viosinho (20%), Rabigato 40%
Proveniência:	Cima Corgo



Viticultura:

Altitude:	550 metros
Clima e Solo:	Quente e seco. Grandes amplitudes térmicas. Xisto
Produtividade por Hectare:	4,5 ton em média
Sistema de Condução:	Cordão "Royat" e "Guyot" bilateral
Densidade de Plantação:	3.100 – 3.800 pés / hectare
Tipo de Plantação:	Patamares de duplo bardo
Métodos Culturais:	Tratamentos fitossanitários em Protecção Integrada. Adubações: com matéria orgânica, foliares só com potássio. Extremo cuidado com a gestão da folhagem e a relação nº de folhas/fruto.

Enologia/Vinificação

Data Média de Vindima:	Durante a 2ª semana de Setembro
Colheita:	100% manual, para caixas de 20Kgs
Vinificação:	Desengaço e esmagamento; 24 a 48 horas de maceração pré-fermentativa a 14°C com prova 4 vezes ao dia para avaliar a riqueza do mosto em compostos fenólicos. Drenagem simples por gravidade de 33% em mosto sem recurso a prensagem. O mosto restante retirado por prensagem destinou-se à vinificação em generoso. Defecação estática pelo frio (48 horas a 7 °C). Fermentação em cuba inox a velocidade constante até 1010 de densidade. Trásfega para barricas novas de carvalho Francês. Batonnage em borras finas durante 6 meses
Temperatura de Fermentação:	13 – 16°C
Período de Engarrafamento:	Março de 2010

Produção: 5.000 Lts engarrafados em 6666 garrafas de 75cl

Embalamento:

Ponto Verde
 Código GTIN – 13 da garrafa 5600327520035
 Código GTIN – 14 da caixa 15600327520032
 Caixas de cartão com 6 garrafas horizontais
 Peso Bruto / cx – 8,2 Kgs
 Euro-paquete com 13 cxs/fiada e com 8 fiadas (104 cxs Total)
 Peso Bruto paquete 860 Kgs
 Dimensões da paquete – 1,20m x 0,80m x 1,42m

Análise Físico-Química:

Teor Alcoólico (%V/V):	13,87 % vol
Acidez Total:	5.90 g/dm ³ ác. Tartárico
Acidez Volátil:	0.42 g/dm ³ ác. Acético
Açúcar Residual:	1.3 g/dm ³
pH:	3.15
Conservação:	8 a 10 anos após o engarrafamento
Notas de Prova:	Vinho intenso, fresco e equilibrado

Prémios/ Imprensa: 90 pontos na Revista Wine Enthusiast, Novembro 2010, colheita 2008

Enologia: Marta Macedo, Jorge Alves

Viticultura: SSB Consultores

Produtor/ Engarrafador: Sociedade Vitícola Foz do Távora, Lda