



# ESPADACINTA CÓDEGA DO LARINHO

DOC DOURO



## ORIGEM

Em Freixo de Espada à Cinta encontramos as vinhas mais continentais de Portugal. O EspadaCinta Códega do Larinho é um vinho branco monovarietal com origem nas vinhas das zonas altas, combinando a frescura da altitude com a intensidade aromática desta casta nativa do Douro Superior.



## PARÂMETROS ANALÍTICO

Álcool 13% alc./vol.  
pH 3,43  
Acidez total 5,1 g/dm<sup>3</sup>



## CASTAS

Códega do Larinho



## PROVA

De cor citrina, tem aroma bastante complexo e intenso a frutos tropicais combinados com notas florais e um nobre caráter mineral. Na boca sentimos o frutado fresco e persistente, típico da casta.



## GASTRONOMIA

Deve servir-se fresco acompanhando peixes gordos, bacalhau, mariscos e carnes brancas.



## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Contacto pelicular, prensagem pneumática, flotação, fermentação a temperatura controlada, estágio de 50% do lote em barricas de carvalho francês durante 6 meses, e 50% em inox.



## INFORMAÇÕES

Colheita 2023  
Enólogo Ema Santos  
EAN 560 0297 017528



# EspadaCinta

geral@espadacinta.com +351 966 699 771