

ALTANO
DOC DOURO BRANCO
2016



Os vinhos Altano DOC Douro são produzidos pela família Symington a partir de uvas provenientes das suas quintas no vale do Douro, onde a presença da família remonta ao século XIX.

O VINHO

Este vinho branco do vale do Douro é produzido a partir de uvas oriundas de vinhas situadas a cotas elevadas, cujas temperaturas mais frescas proporcionam condições ideais para a produção de uvas brancas. O resultado é um vinho com aromas exuberantes, de perfil tropical e citrino, com uma acidez viva e refrescante. Os vinhos Altano são produzidos pela família Symington, presente no Douro desde o século XIX.

ANO VITÍCOLA

A um inverno anormalmente soalheiro e uma primavera muito fresca — ambas estações excecionalmente chuvosas neste ano — seguiu-se um dos verões mais quentes desde que há registos. Até final de agosto a chuva acumulada estava 40% acima da média dos últimos 30 anos no Douro e as reservas de água resultantes mitigaram os efeitos do verão quente e seco. Dois dias de chuva no final de agosto revelaram-se determinantes para refrescar as vinhas, até aí sujeitas a forte stress hídrico, e também para recuperar o atraso nas maturações. A maturação fenólica foi alcançada a níveis Baumé moderados o que propiciou a produção de vinhos equilibrados e elegantes. Dois dias de chuva oportuna em meados de setembro foram seguidos de dias secos e quentes até à conclusão da vindima e as uvas vindimadas apresentavam excelente qualidade.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento suave das uvas, uma breve maceração pelicular permite otimizar a extração de compostos e precursores aromáticos desejáveis. A seguir à clarificação, o mosto é fermentado em cubas de inox, com temperatura controlada entre 14 e 16°C. Durante o período de envelhecimento que se segue evita-se o contacto do vinho com oxigénio até ao engarrafamento, de modo a preservar os aromas primários.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Produzido maioritariamente a partir de uvas da Quinta da Fonte Branca, perto de Lamego e pertencente à família Symington. Castas utilizadas: Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

3 meses em cubas de aço inox, com um contacto mínimo com o oxigénio, de modo a preservar toda a frescura aromática do vinho. O vinho foi engarrafado em janeiro de 2017.

GUARDA & CONSUMO

Pronto para consumo imediato, deve ser bebido até 2018. Servir idealmente a uma temperatura entre 10 e 12°C.

NOTA DE PROVA

Com uma cor amarela palha brilhante, este vinho revela expressivos aromas de maracujá e abacaxi com uma subtil nota de baunilha. Exuberante e fresco na boca, apresenta precisos sabores citrinos, conjugados com maçã verde e um toque de melão. O conjunto é recortado por uma fresquíssima acidez.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,7% vol.
Acidez volátil: 0,29 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,5 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,25
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/l



Altano Douro wines are produced by the Symington family with grapes sourced from the family's own vineyards in the Douro Valley where they have lived and worked since the 19th century.

ALTANO
DOC DOURO WHITE
2016

THE WINE

This wine comes from the Douro Valley in northern Portugal and is produced from grapes grown in higher altitude vineyards where cooler temperatures provide the ideal conditions for the even maturation of white grapes. The result is a zesty, aromatic wine with tropical fruit flavours and a refreshing crisp acidity. Altano is made by the Symington family, wine producers in the Douro Valley since the 19th century.

VINTAGE OVERVIEW

An unseasonably warm winter and unseasonably cool spring – both exceptionally wet – were followed by one of the hottest summers on record. At the end of August 40% more accumulated rainfall than the 30-year average was recorded in the Douro and these water reserves attenuated the effects of the very hot and dry summer. Timely rain came to the rescue during two days in late August, refreshing the vines straining from the heat and putting maturations back on track. Phenolic ripeness was reached with relatively low Baumés, proving excellent for balanced, elegant wines. Two days of opportune rainfall in mid September were followed by dry, sunny weather for the remainder of the vintage and the grapes were picked in very fine condition.

WINEMAKING

After de-stemming and a light crushing, some contact between the must and the skins is encouraged in order to extract the desired aromatic compounds. After clarification, the must is fermented in stainless steel vats at 14-16°C. The ageing process in tanks is carried out with minimal contact with oxygen, in order to ensure maximum preservation of the primary aromas.

WINEMAKERS

Charles Symington and Pedro Correia.

PROVENANCE & GRAPE VARIETIES

Made principally from grapes sourced from the Symington family owned Quinta da Fonte Branca near Lamego. The grape varieties used are: Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato and Moscatel Galego.

AGEING & PRODUCTION

Three months in stainless steel vats, with minimal contact with oxygen in order to conserve the aromatic freshness of the wine. The wine was bottled in January 2017.

STORAGE & SERVING

Ready for immediate enjoyment, this wine should be consumed until 2018. Serve ideally between 10 and 12°C.

TASTING NOTE

Bright pale straw in colour, this wine reveals vibrant aromas of passion fruit and pineapple with a subtle touch of vanilla. Exuberantly fresh on the palate, it delivers focused citrus and green apple flavours with a hint of melon, underscored by crisp acidity.

WINE SPECIFICATION

Alcohol: 12.7% vol.
Volatile acidity: 0.29 g/L (acetic acid)
Total acidity: 6.5 g/L (tartaric acid)
pH: 3.25
Total sugars (glu+fru): 0.6 g/l