



CONCEITO: A Duplo PR (2PR) é uma empresa de consultoria enológica que desenvolve serviços técnicos maioritariamente na Região Demarcada do Douro.

Uma equipa que acompanha vários produtores de Quinta e ainda lidera projectos da sua autoria.

É nesse âmbito que apaixonadamente, mas sem concessões se desenham os vinhos 2PR e ITER, os quais se orgulham de partilhar.



2PR DOC DOURO BRANCO 2025

REGIÃO: Douro DOC

SUB-REGIÃO: Cima-Corgo

VINHA: Vinha nova única plantada em altitude. De baixa produção, e unicamente com as castas autóctones altamente recomendadas no Douro para produção de vinhos brancos: Viosinho; Gouveio e Rabigato. Exposição Sul.

VINIFICAÇÃO: A vindima decorreu em condições atmosféricas ideais, na 1ª semana de Setembro. As uvas foram devidamente seleccionadas, sujeitas a prensagem directa de cacho inteiro, realizando-se posteriormente o processo fermentativo ao longo de 20 dias. Seguiu-se estágio em Inox ao longo de 6 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 4258 garrafas de 75cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 13,5% Vol.; Acidez Total: 6,1 g/L ác. Tartárico; pH: 3,27

PROVA: Cor amarela cítrica. Extremamente perfumado, com aroma a fruta branca e ligeira flor de laranjeira. Na boca é envolvente com boa frescura no palato, terminando com mineralidade. Sugestão de serviço entre 10°C e 12°C.