



Quinta  
Ferreira  
de Baixo



#### Notas de Prova *Tasting Notes*

O Marco 3 Pombalino Branco de 2022 é um excelente exemplo do potencial do Douro para fazer brancos frescos, diretos e descomplicados. O nariz começa subtil e delicado; com nuances de citrinos e ervas frescas, e logo evolui para notas de avelãs e pêra. Na boca é estruturado e apresenta uma excelente acidez. O fim de boca é longo e persistente. Este branco clássico do Douro é um excelente exemplo de equilíbrio e potencial de envelhecimento.

*Marco 3 Pombalino Branco 2022 is a great example of the Douro's potential to produce fresh, straightforward, and approachable white wines. On the nose, it begins subtly and delicately, with hints of citrus and fresh herbs, gradually evolving into notes of hazelnut and pear. On the palate, it is well-structured, with vibrant acidity that enhances its freshness. The finish is long and persistent, leaving a lasting impression. This classic Douro white wine exemplifies balance and ageing potential.*

*marco 3 pombalino*  
1758

## BRANCO DOC 2022

ARINTO | GOUVEIO | MALVASIA FINA

#### Vinificação | *Vinification*

Nestas vinhas predominam maioritariamente as castas Arinto, Gouveio e Malvasia Fina. Os seus solos de xisto dão origem a vinhos com muita mineralidade, delicados e com grande frescura. O ano vitícola de 2022 foi o mais seco do século XXI! A vindima de 2022 foi precoce. Nos últimos anos temos assistido a uma maior variabilidade climática e maior frequência de fenómenos extremos, como as ondas de calor e as chuvas intensas que caracterizaram o ano 2022, no Douro. A vindima na Quinta Ferreira de baixo, começou no dia 27 de Agosto. Após uma seleção criteriosa na mesa de escolha, seguiu-se uma prensagem delicada e decantação a frio durante 24 horas. A fermentação alcoólica ocorreu espontaneamente em cubas de inox termorreguladas, assim como a fermentação maloláctica. Um terço do lote estagiou 12 meses em barricas usadas de carvalho francês. Foram produzidas 3472 garrafas.

*These vineyards are predominantly planted with Arinto, Gouveio, and Malvasia Fina grape varieties. Their schist soils contribute to wines with pronounced minerality, delicacy, and remarkable freshness. The 2022 growing season was the driest of the 21st century, leading to an early harvest. In recent years, we have witnessed increasing climate variability and a higher frequency of extreme weather events, such as heatwaves and intense rainfall - both of which marked the 2022 vintage in the Douro. At Quinta Ferreira de Baixo, the harvest began on 27 August. After a meticulous selection on the sorting table, the grapes underwent a gentle pressing and cold settling for 24 hours. Alcoholic fermentation occurred spontaneously in temperature-controlled stainless-steel tanks, followed by malolactic fermentation. One-third of the blend was then aged for 12 months in used French oak barrels. A total of 3,472 bottles were produced.*

Classificação *Classification* IVDP: Reserva Nivel 2  
Nº. de garrafas *No. of bottles*: 3472, pH 3,46  
Álcool *Alcohol*: 13,5 %, Açúcar *Sugar*: < 1 (g/L)  
Acidez total *Total acidity*: 5,3 (g/L)

EAN13 5600740127026

Enólogo

DOURO