

ENSAIOS SOLTOS LOUREIRO/ALVARINHO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Márcio Lívio Duarte Lopes

CASTAS

Alvarinho e Loureiro

O VINHO

A casta Alvarinho, tem como sua origem a região Monção Melgaço, e é sobejamente conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade, equilíbrio natural e longevidade.

A casta Loureiro, cada vez mais reconhecida, no panorama nacional, tem qualidades impares, nomeadamente pela aromáticos que confere, e dependendo da proveniência, na elegância que origina nos vinhos.

Penso que encontrei a elegância de uma, junto com a potência de outra, num blend, único de apenas 4 barricas.

VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou em barricas usadas sem controlo de temperatura.

ESTÁGIO

6 meses barricas.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta um aroma floral, profundo e muito refrescante.

SERVIR / DESFRUTAR

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** 3,20



ENSAIOS  SOLTOS



VINHO VERDE