

# LV COLHEITA

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Arinto e Verdelho

**VINIFICAÇÃO**

As uvas provenientes de talhões previamente seleccionados, transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengaçadas e prensadas, o mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8°C durante 48 horas até à sua decantação. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 30 dias.

**ESTÁGIO**

8 meses de estágio em Inox, com bâtonage nas borras finas, ao abrigo do oxigénio.

**NOTAS DE PROVA**

Cor citrina muito atrativo no aroma, onde se destacam notas de lima, flor de laranjeira, e vibrante mineralidade. Um vinho cativante em boca, de acidez viva e estrutura equilibrada. Com final sedutor e fresco.

**SERVIR / DESFRUTAR**

marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.



ALENTEJO