



TECHNICAL SHEET

INFORMAÇÕES

GERAIS

Colheita: 2021
Região: DO Vinho Verde
Sub-Região Lima
Casta: Loureiro

VINHA

Idade: 25 anos
Solos: Graníticos
Orientação: Norte-Sul

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, apenas durante a manhã para preservar o máximo de frescura noturna e conservar a máxima qualidade. Quando chegam à adega são submetidos a um rigoroso rastreio, sendo submetidos a uma prensagem suave, seguido de fermentação espontânea em barricas usadas e novas de carvalho francês de 300L. Após a fermentação optámos por um estágio de 10 meses em contacto com as borras finas, com battonage apenas nos primeiros 3 meses de estágio.



DATA DE VINDIMA

18 de Setembro 2021

ANALISES

Álcool: 11%
Acidez total: 9,1 g/L

Açúcar residual: <1,5 g/L
pH: 3.08

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-palha
Aroma: Traços cítricos, fino, preciso, com fruta de grande qualidade, casca de laranja, marmelo.
Sabor: Acidez firme num conjunto pleno de brilho, tensão e frescura. Final elegante e preciso.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Engarrafamento:
Setembro/2022
Rolha: Natural 45mm*25mm
Garrafa: Bourg. Amarante
Capacidade: 750 ml
Un./Caixa: 3 garrafas
Dimensões caixa:
31,9cm*25,7cm*9,3cm
Peso Bruto: 4 kg
Peso Líquido: 2,25 kg