



## 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

**Engarramento:**  
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