



GORRO LOUREIRO 2020

Filosofia: Expressar de forma autêntica e genuína a casta Loureiro no seu habitat natural – o Vale do Lima.

Origem: Uvas provenientes de duas vinhas distintas. Distam do oceano Atlântico cerca de 5 Km com dois solos de diferente origem, um em calhau rolado junto à margem sul do Rio e outra ligeiramente a sul numa vinha de encosta de origem xisto-argilosa algo raro, mas precioso.

Castas: Loureiro.

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, seguida de prensagem. Decantação a frio por 2 dias a uma temperatura de 10°C, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 16°C. Estágio em inox sobre as borras finas durante 5 meses.

Data de Engarrafamento: Maio de 2021.

Nota de Prova: Cor amarela citrina de laivos esverdeados. Aroma fascinante de expressão floral com ligeira nuance a frutos cítricos. No palato a elegância seduz, onde a frescura atlântica é notável num final cativante.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 12,5 %

Acidez Total: 7 g/dm³

pH: 3,1

Açúcares Residuais: 2 g/L