



BRANCO 2022 • VINHO VERDE



Este vinho nasce na sub-região do Lima, berço do Loureiro. Procura a expressão mais vibrante da casta, demonstrando o seu potencial para a produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 na região foi um ano seco e muito quente. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de temperatura mais elevadas que a média normal no mesmo período e menor precipitação que o habitual para a região. No entanto as reservas de água foram suficientes durante praticamente todo o ciclo. Na Primavera e Verão a baixa precipitação ajudou no controlo de doenças da vinha. No período de maturação as temperaturas foram muito elevadas e a precipitação baixa. Por isso as chuvas que ocorreram entre dia 4 e 7 e entre dia 12 e 15 de Setembro ajudaram a terminar as maturações, criando um bom equilíbrio entre fruta e acidez.

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras.
Decantação a frio do mosto durante 48 horas.
Fermentação a temperatura controlada 16°C-18°C durante 12 a 15 dias em cubas de Inox.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Em cuba de Inox com contacto com as borras finas, durante cerca de 7 meses.

ENGARRAFAMENTO

Maior 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%
Acidez Total: 6,7g/l
pH: 3.13
Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Lourenço Charters

COR

Amarela com tonalidades verdes.

AROMA

Fresco, leve e exuberante, dominado por notas cítricas, flor de laranjeira, fruta de caroço e aromas de fruta tropical

PALATO

Fresco, vivo vibrante e com bom volume. Final persistente e refrescante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast
Top 100 Best Buy | 2019
Best Buy | 2020
Best Buy | 2021

Wine & Spirits
91 Pts | 2019

