



BRANCO 2023 • 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 vitícola de 2023 na região do Vinho Verde foi um ano elevado precipitação elevada e quente. Por isso o trabalho na vinha foi desafiante. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de temperatura e precipitação mais elevadas.

Não faltou por isso água durante todo o ciclo.

Na Primavera e Verão tanto a precipitação como a temperatura continuaram elevadas o que levou a um avanço grande na maturação. As produções foram ligeiramente mais baixas o que levou a maturações mais profundas e equilibradas. Historicamente começámos a vindima em Agosto, com uvas sãs e de grande potencial.

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de cachos inteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 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

Abril 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%

Acidez Total: 6,1g/l

pH: 3.17

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Lourenço Charters & Mafalda Magalhães

COR

Amarelo, com tonalidades verdes.

AROMA

Fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas, flor de laranjeira.

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

