

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU COLHEITA BRANCO 2024



Perfil

Vinho jovem, com boa intensidade e complexidade aromática. Seco, acidez equilibrada e refrescante.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa com boa profundidade.

Idade das Vinhas

Entre 15 a 25 anos.

Castas:

Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho e Moscatel Galego Branco.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido de prensagem. Clarificação estática. Co-fermentação das castas em cuba inox com controlo da temperatura.

Estágio

Estágio sobre as borras finas com battonage em cuba inox até final de janeiro de 2025.

Engarrafamento

Durante o primeiro trimestre de 2025.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13 %/vol. Acidez Total: 6,7 g/l
pH: 3,24 Açúcares Totais: 1,21 g/l
SO2 Total: 80mg/l

Notas dos Enólogos por: Hugo Linton

Cor: Citrina com boa intensidade.

Aroma: Jovem, intenso com boa complexidade lembrando frutos tropicais, flores e nuances de frutos citrinos.

Palato: Seco. Acidez equilibrada. Bom aroma de boca. Final refrescante.

Data ideal de consumo se armazenado em local fresco:

2025 – 2029