

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU SUPERIOR BRANCO 2022



Perfil

Aroma complexo e envolvente com notas subtis a especiarias. Branco cremoso, acidez equilibrada e final longo.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa com boa profundidade.

Idade das Vinhas

Mais de 50 anos.

Castas Predominantes:

Vinhas velhas onde predominam a Gouveio, Viosinho e Rabigato.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace. Maceração pré-fermentativa seguida de prensagem. Clarificação estática. Fermentação em barricas de carvalho francês.

Estágio

Estágio sobre as borras finas com battonage em barricas durante 15 meses.

Engarrafamento

No primeiro trimestre de 2024.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14 % vol. Acidez Total: 7,1 g/l
pH: 3,16 Açúcares Totais: 2,50 g/l
SO2 Total: 100 mg/l

Notas do Enólogo por: Hugo Linton.

Cor: Palha com boa intensidade.

Aroma: Complexo e intenso lembrando frutos de caroço, flores e especiarias.

Palato: Seco. Ataque cremoso, acidez equilibrada, boa estrutura e final muito longo.

Data ideal de consumo se armazenado em local fresco:
2024 - 2037