

SOUSA LOPES CHARDONNAY 2024



Castas: 100% Chardonnay

Vinificação: Vindima manual em caixas de 50 litros (aprox. 20kg). Prensagem de uvas desengaçadas / inteiras, clarificação natural a 10°C. Fermentação com rigoroso controlo de temperatura. Estágio com borras finas até à formação do lote. Filtração suave e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Cor: verde citrina

Aroma: aroma fresco e delicado com sugestões de frutos tropicais e um fundo mineral.

Paladar: textura macia, acidez equilibrada, presença de fruta na boca. Volumoso em boca, final elegante. Complexo e harmonioso.

Consumo: Ideal como aperitivo ou a acompanhar saladas e marisco cozido. Deve ser servido à temperatura de 8 a 10°C.

Álcool	pH	Acidez Total	Açúcares Totais	SO ₂ Total
13,1 % Vol.	3,14	6,6 g/l C ₄ H ₄ O ₆	<1,50 g/l	80 mg/l

Produção: 7.000 garrafas

Engarrafado em: Março 2025

Comercializado a partir de: Março 2024

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Línton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.aegacasadatorre.com