

ADEGA CASA DA TORRE

SOUSA LOPES LOUREIRO 2023

VINHO VERDE



Casta: Loureiro

Vinificação: Vindima manual em caixas de 50 litros (aprox. 20kg).

Maceração pelicular durante 4 horas. Prensagem de uvas desengaçadas / inteiras, defecação natural a 10°C.

Fermentação com rigoroso controlo de temperatura, em cubas de inox. Estágio em cuba de inox durante 6 meses com batonage das borras finas, até à formação do lote. Filtração suave e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Cor: Amarelo esverdeado

Aroma: Leve e exuberante com notas citrinas, e aromas de fruta tropical.

Paladar: Seco. Fresco com acidez vibrante e refrescante.

Consumo: Ideal para acompanhar marisco cozido e peixe grelhado. Deve ser servido à temperatura de 10 a 12°C.

Potencial de envelhecimento: Se bem armazenado consumir até final de 2040.

Álcool	pH	Acidez Total	Açúcares Totais	SO ₂ Total
12,3 % Vol.	3,28	5,9g/l C ₄ H ₄ O ₆	<1,5 g/l	85 mg/l

Produção: 5.000 garrafas 0,75Lit e 36 garrafas 1,5Lit

Engarrafado em: Julho 2024

Comercializado a partir de: Setembro 2024

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.adegacasadatorre.com