



## SOUSA LOPEZ 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 cítricas, 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 <sub>2</sub> Total
12,3 % Vol.	3,28	5,9g/l C <sub>4</sub> H <sub>4</sub> O <sub>6</sub>	<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.aegacasadatorre.com](http://www.aegacasadatorre.com)