

SOUSA LOPES RESERVA 2019

VINHO VERDE

Casta: Loureiro



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

Prensagem de uvas desengaçadas / inteiras, defecação natural a 10°C.

Fermentação com rigoroso controlo de temperatura, em barricas de carvalho francês. Estágio nas mesmas barricas, com as borras finas até à formação do lote. Filtração suave e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Cor: Palha com boa intensidade.

Aroma: Flor de laranjeira a juntar-se a sugestões de alperce, gengibre e especiarias, tudo ainda com muita juventude.

Paladar: Seco. Excelente presença de boca, com cremosidade e sofisticação, e onde o perfeito equilíbrio ácido é a nota dominante.

Consumo: Queijo de ovelha de pasta mole, caril de camarão, peixes assados. Deve ser servido à temperatura de 12 a 14°C.

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

Álcool	pH	Acidez Total	Açúcares Totais	SO ₂ Total
11,8 % Vol.	3,29	7,40 g/l C ₄ H ₄ O ₆	<1,5 g/l	81 mg/l

Produção: 900 garrafas 0,75Lit e 36 garrafas 1,5Lit

Engarrafado em: Maio 2021

Comercializado a partir de: Junho de 2023

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.aegacasadatorre.com