

ADEGA CASA DA TORRE



SOUSA LOPES COLHEITA

VINHO VERDE 2024

Castas: 50% Loureiro e 50%Arinto

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. Final prolongado e 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
12,1 % Vol.	3,09	7,5 g/l C ₄ H ₄ O ₆	<1,50 g/l	74 mg/l

Produção: 20.000 garrafas

Engarrafado em: Maio 2025

Comercializado a partir de: Junho de 2025

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.adegacasadatorre.com