



VINIFICAÇÃO NOTAS



ANO 2023
1200 GRFS PRODUZIDAS

Uvas vindimadas manualmente a 9 de setembro.

Maceração pré fermentativa de 12h sem desengace com ligeiro esmagamento.

Prensagem suave em prensa vertical e fermentação espontânea com leveduras indígenas.

Após decantação a frio, fez estágio de 9 meses sobre borras totais em depósito de Inox e barrica usada de carvalho Francês - 500 Litros.

Vinho não estabilizado, sujeito a depósito com tempo em garrafa.

	REGIÃO	Vinho Verde
	ÁREA	Sub-Região Monção & Melgaço
	SOLO	7,2 ha
	EXPOSIÇÃO	Franco-argiloso com calhau rolado
		Nascente poente
	ALCOOL	11,5 % Vol
	ACIDEZ TOTAL	7.1 g/dm3
	PH	3.19
	LOUREIRO	100%
	CAPACIDADE	750ml
	CAIXA	Caixas de 3 garrafas
	COR	Límpida, amarelo palha.
	AROMA	Aroma contido, fresco, com notas de folhas de chá seco. Ligeiro toque balsâmico, flores brancas e forte citrino.
	CORPO	Volume médio, marcado pela acidez. Limonado, ligeira redução e ligeira oxidação.
		Escabeches, mariscos, peixes gordos, carnes brancas e pastas.
	POSIÇÃO	Lateral
	TEMPERATURA	11°C / 13°C
	LUZ	Nenhuma ou reduzida