

# QUINTA DE SANTIAGO

## VINHA DO PISCO | 2025

PRODUTOR: Nenúfar Real Sociedade Agricola Lda.  
ENOLOGO : Nuno Mira do Ó



## VINIFICAÇÃO

### NOTAS

Vindima manual  
Em caixas de 20kg  
Uvas desengaçadas  
Prensagem suave  
Das uvas.  
Fermentação selvagem  
com controle de  
temperatura  
Em cuba de inox.  
O loureiro faz Malolática  
espontânea. Junção em lote.  
Estágio sobre borras  
Finas 5 meses.

	REGIÃO	Vinho Verde
	ÁREA	Sub-Região Monção & Melgaço
	SOLO	7,8 ha
	EXPOSIÇÃO	Franco-argiloso com calhau rolado Nascente   poente
	ALCOOL	12 % Vol
	ACIDEZ	5,9 g/dm <sup>3</sup>
	AÇUCAR	<1,5 g/dm <sup>3</sup>
	PH	3.25
	ALVARINHO	55%
	LOUREIRO	45%
	CAPACIDADE	75 cl.
	GARRAFA CAIXA	Borgonha Elegance 310 (H) x 240 (C) x 180 cm (L)
	COR	Aspeto citrino.
	AROMA	Aroma elegante com notas vegetais e citrinas, folha de limoeiro, sugestões de flores brancas e pêra.
	CORPO	Boca de grande frescura, boa textura e intensidade aromática persistente.
		entradas, ostras, mexilhões, vieiras e outros frutos do mar, peixe e cozinha asiática
	POSIÇÃO	Lateral
	TEMPERATURA	10°C / 12°C
	LUZ	Nenhuma ou reduzida