



BICO AMARELO

LEVE

BRANCO 2019

Conceito: Um vinho que expressa as características e castas da região dos Vinhos Verdes. É um vinho leve e refrescante, para todas as ocasiões. Produzimos aproximadamente 62.500 garrafas.

Ano Vitícola: o Outono e o Inverno foram muito chuvosos. A primavera teve um início chuvoso seguindo-se um período mais seco que contribuiu para o bom desenvolvimento dos bagos. Apesar da pressão inicial, foi um ano sem grandes problemas fitossanitários, em que uva chegou à adega em boas condições e com boa maturação. Iniciamos a vindima no dia 18 de Setembro.

Castas: Loureiro, Alvarinho e Avesso.

Vinificação: Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada (10-15°C) durante 12 a 15 dias.

Estágio: 3 a 6 meses em cubas de inox a temperatura controlada.

Engarrafamento: Abril de 2020.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 11,5 %

Acidez Total: 6.2 g/l

PH: 3,3

Açúcar Redutor: < 2 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml.

Enologia: José Luis Moreira da Silva.

Notas de prova

Cor: Amarela com tonalidades verdes.

Aroma: Exuberante, fresco e leve, dominado pelos frutos cítricos e aromas tropicais.

Palato: Dominado pela sua acidez, com bom volume, tem um final persistente e refrescante.