



BRANCO 2024 • VINHO VERDE



Este vinho nasce na sub-região do Lima, berço do Loureiro. Procura a expressão mais vibrante da casta, demonstrando o seu potencial para a produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução.

ANO DE COLHEITA

O ano vitícola de 2024 na região do Vinho Verde foi marcado por oscilações de temperatura e pluviosidade ao longo do ciclo vegetativo. A primavera foi chuvosa, com maior incidência no mês de março, havendo por isso, bastante reserva de água nos solos, mas também alguma pressão de doenças.

No período de vindima, não se registou chuva, o que permitiu a entrada da uva na adega em perfeito estado sanitário.

As produções foram ligeiramente mais elevadas que os últimos anos.

Historicamente começámos a vindima em Agosto, com uvas sãs e de grande potencial qualitativo.

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de cachos inteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação a temperatura controlada 16°C-18°C durante 12 a 15 dias em cubas de Inox.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Em cuba de Inox com contacto com as borras finas, durante cerca de 7 meses.

ENGARRAFAMENTO

Abril 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%

Acidez Total: 5,9g/l

pH: 3.27

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães & José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Amarelo, com tonalidades verdes.

Fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas, flor de laranjeira.

Na boca é fresco, vivo vibrante e com bom volume. Final persistente e refrescante.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

Top 100 Best Buy | 2019

Best Buy | 2020

Best Buy | 2021

Wine & Spirits

91 Pts | 2019

