



## BRANCO 2025 • 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

Foi um ano de baixa precipitação e temperaturas elevadas. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registadas temperaturas mais baixas e maior concentração de precipitação, originando no abrolhamento da videira os primeiros focos fúngicos. A Primavera e Verão foram secos, registando temperaturas elevadas, o que ajudou no controlo sanitário das uvas. O período de vindima foi quente e seco, com boa produtividade e qualidade.

### 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.

### ESTÁGIO

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

### ENGARRAFAMENTO

Maior 2026

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%  
Acidez Total: 5,1g/l  
pH: 3.35  
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

<b>Wine Enthusiast</b>	<b>Wine &amp; Spirits</b>
Top 100 Best Buy   2019	91 pts   2019
Best Buy   2020	
Best Buy   2021	

**Robert Parker | Wine Advocate**  
93 pts | 2024