



BRANCO 2022 • VINHO VERDE



Com origem numa parcela particular da Quinta (Marinhas), é um vinho complexo e com textura, que demonstra a capacidade desta casta para a produção de vinhos de grande qualidade e capacidade de evolução. Produzimos 6.650 garrafas de 750ml e 143 garrafas de 1500ml.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2022 na região foi um ano seco e muito quente. Durante o repouso vegetativo (Outono–Inverno) foram registados valores de temperatura mais elevadas que a média normal no mesmo período e menor precipitação que o habitual para a região. No entanto as reservas de água foram suficientes durante praticamente todo o ciclo. Na Primavera e Verão a baixa precipitação ajudou no controlo de doenças da vinha. No período de maturação as temperaturas foram muito elevadas e a precipitação baixa. Por isso as chuvas que ocorreram entre dia 4 e 7 e entre dia 12 e 15 de Setembro ajudaram a terminar as maturações, criando um bom equilíbrio entre fruta e acidez.

CASTAS

Loureiro

PARCELA

Marinhas

VINIFICAÇÃO

Vindima manual dia 27 de Setembro, ligeira maceração seguida de prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação do mosto a frio durante 24 horas. Fermentação espontânea em barricas de carvalho francês usadas de 500Lts e em foudres de carvalho austríaco de 2.000Lts, entre 12 e 15 dias.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Sobre borras finas em barricas de carvalho francês usadas de 500Lts e em foudres de carvalho austríaco de 2.000 litros durante cerca de 9 meses, seguido de 6 meses em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Junho de 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%
Acidez Total: 5,4g/l
pH: 3.23
Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Lourenço Charters

NOTAS DE PROVA

De cor amarela, com aroma complexo, profundo, destacam-se os aromas citrinos, florais, e de especiarias provenientes do seu estágio em barrica. Com concentração e volume, tão característico da vinha das Marinhas, o seu final é longo, fresco e persistente. Irá evoluir bem durante os próximos 20 anos.

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast
93 Pts | 2017
92 Pts | 2019

Wine & Spirits
94 Pts | 2020

