



BRANCO 2022 • VINHO VERDE



Este vinho, proveniente de uma única parcela da Quinta do Ameal (Marejão), é um vinho singular, complexo e pleno de carácter.

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.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de betão (20% em ovos de betão e 80% em cubas retangulares) durante cerca de 15 dias.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Sobre borras totais, 20% em ovos de betão e 80% em cubas de betão retangulares, durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Maio 2023

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5%

Acidez Total: 5,5g/l

pH: 3.28

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Lourenço Charters

COR

Amarela com tonalidades verdes.

AROMA

Fresco, complexo, mineral e fruta citrina leve em todo o conjunto.

PALATO

Vivo, untuoso 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

