QUINTA do AMEAL

## BRANCO 2024 • 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 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 periodo 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 uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de betão (10% em ovos de betão e 90% em cubas paralelepipédicas) durante cerca de 15 dias. Fermentação malolática espontânea parcial.

### ESTÁGIO
Sobre borras totais, 10% em ovos de betão e 90% em cubas de betão paralelepipédicas, durante 8 meses.

### ENGARRAFAMENTO
Abril 2025

### INFORMAÇÃO TÉCNICA
Álcool / Volume: 12,5%
Acidez Total: 5,2g/l
pH: 3.33
Açúcar Redutor: <1,5 g/l

### FORMATOS DISPONÍVEIS
750 ml e 1,5L

### ENÓLOGO
Mafalda Magalhães & José Luis Moreira da Silva

### NOTAS DE PROVA
Amarela com tonalidades verdes.
Fresco, complexo, mineral e fruta cítrica leve em todo o conjunto.
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

ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.