



BRANCO 2025 • 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

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 uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação em cubas de betão (cubas paralelepípedicas) durante cerca de 15 dias. Fermentação malolática espontânea parcial.

ESTÁGIO

Sobre borras totais, em cubas de betão de pequena capacidade, durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Maior 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 12%
Acidez Total: 5,2 g/l
pH: 3,46
Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml e 1,5 L

ENÓLOGOS

Mafalda Magalhães & José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

De cor 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

Robert Parker | Wine Advocate

93 pts | 2024