

BICO AMARELO

TINTO 2024 • VINHO VERDE



Representa a diversidade da região e das suas principais castas, Espadeiro, Padeiro e Borraçal (com exceção do Vinhão). Sem gás e sem açúcar, é um vinho leve, fresco e com boa intensidade aromática.

ANO DE COLHEITA

Foi um ano de elevada precipitação e temperaturas elevadas. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registadas temperaturas mais altas e maior precipitação.

Na Primavera e Verão tanto a precipitação como a temperatura continuaram elevadas. O período de vindima foi quente e seco, o que levou a um ano com boa produtividade e boa qualidade.

Iniciámos a vindima de uvas tintas no final de Setembro com uvas sãs e de grande potencial.

CASTAS

Espadeiro, Padeiro e Borraçal

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação com cacho inteiro e manta submersa a temperatura controlada.

Prensagem em prensa pneumática.

ESTÁGIO

Fermentação malolática completa.

Cubas de inox durante cerca de 4 meses.

Sem gás e sem açúcar.

ENGARRAFAMENTO

Março 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5%

Acidez Total: 4.58g/l

pH: 3.48

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães e José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Cor de cereja, atrativa com tonalidade aberta.

Aroma fresco, leve e exuberante, dominado por notas de frutos vermelhos, como o morango e groselha.

Na boca é fresco, vivo e com bom volume. Final persistente e refrescante.

ESPORÃO

