

BICO AMARELO

BRANCO 2024 • VINHO VERDE



Representa a diversidade da região e das suas principais castas (Loureiro, Alvarinho e Avesso). 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 brancas no final de Agosto com uvas sãs e de grande equilíbrio.

CASTAS

Loureiro, Alvarinho e Avesso

VINIFICAÇÃO

Vindima manual.

Prensagem pneumática de cachos inteiros.

Decantação a frio do mosto durante 24 horas.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas controladas (16°C).

Estágio em cubas de Inox com bâtonnage.

Sem gás e sem açúcar.

ENGARRAFAMENTO

Março 2025

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11%

Acidez Total: 6,3g/l

pH: 3.20

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750 ml e 1,5L

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães & José Luís Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Amarela com tonalidades verdes.

Fresco, leve e exuberante, dominado por notas cítricas e aromas tropicais.

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

PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

Top 100 Best Buy | 2019

Best Buy | 2023 | 2022 | 2021 | 2020

90 pts | 2023

Wine & Spirits

91 Pts | 2019

Decanter

90 Pts | 2022

ESPORÃO

