



BRANCO 2025 • VINHO VERDE



Com origem na parcela Vaqueiro, na Quinta do Ameal, este vinho resulta de uma vindima precoce do Loureiro, procurando menor graduação alcoólica e maior frescura natural. Apresenta perfil leve e equilibrado, valorizando a expressão mais direta da casta.

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.

As uvas para este vinho foram das primeiras a serem vindimadas, no dia 28 de agosto de 2025.

CASTAS

Loureiro

PARCELA

Vaqueiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de cachos inteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 horas. Fermentação espontânea a temperatura controlada entre os 16°C-18°C, durante 10 dias em cubas de Inox.

FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Em cuba de Inox com contacto com as borras finas, durante cerca de 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 8%

Acidez Total: 6,4g/l

pH: 3.44

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGO

Mafalda Magalhães & José Luis Moreira da Silva

NOTAS DE PROVA

Tonalidade verde pálido.

Fresco, leve, dominado por notas citrinas e florais.

Na boca, é vivo e vibrante com toque de salinidade. Final refrescante.