

# BICO AMARELO

BRANCO 2023 • 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

O ano vitícola de 2023 na região do Vinho Verde foi um ano elevada precipitação elevada e quente. Por isso o trabalho na vinha foi desafiante. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de temperatura e precipitação mais elevadas.

Não faltou por isso água durante todo o ciclo. Na Primavera e Verão tanto a precipitação como a temperatura continuaram elevadas o que levou a um avanço grande na maturação. As produções foram ligeiramente mais baixas o que levou a maturações mais profundas e equilibradas. Historicamente começamos a vindima em Agosto com uvas sãs e de grande potencial.

## 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 2024

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 11,5%

Acidez Total: 5.9g/l

pH: 3.18

Açúcar Redutor: <1,5 g/l

## FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750 ml e 1,5L

## ENÓLOGO

Lourenço Charters & Mafalda Magalhães

## COR

Amarela com tonalidades verdes.

## AROMA

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

## PALATO

Fresco, vivo e com bom volume. Final persistente e refrescante.

## PRÉMIOS & CRÍTICAS

Wine Enthusiast

Top 100 Best Buy | 2019

Best Buy | 2020

Best Buy | 2021

Best Buy | 2022

Decanter

90 Pts | 2022

Wine & Spirits

91 Pts | 2019

ESPORÃO

