



BRANCO 2023

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Sub-Região
Vale do Ave

PRODUTOR

Casal de Ventozela

CASTAS

Loureiro 60 %
Trajadura 20%
Arinto 20%

ENÓLOGO

Fernando Moura
Pedro Campos

ANÁLISE

Álcool 11.5%
Acidez Total 6.1 g/l
Açúcar Residual 6 g/l
PH 3.22

NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e selecionadas em campo, sendo transportadas para a adega num curto espaço de tempo, em caixas de 18 Kg. Após uma ligeira maceração pelicular a baixa temperatura, as uvas são prensadas seguindo-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 16°C e os 18°C. Uma vez terminada a fermentação, é elaborado o blend de 3 castas e iniciado o processo de estágio em cuba inox. O engarrafamento efetua-se após a estabilização a frio, sendo seguido de um estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Com uma elegante cor citrina, apresenta aromas intensos, frescos e florais. O resultado é um vinho complexo com um paladar crocante, elegante e com uma boa acidez, apresentando-se persistente em fim de boca.

SERVIR COM

É um vinho versátil, excelente para acompanhar refeições de peixe, marisco, carnes brancas, pastas e risotos. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

