



LOUREIRO 2023

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Sub-Região
Vale do Ave

PRODUTOR
Casal de Ventozela

CASTAS
Loureiro 100 %

ENÓLOGO
Fernando Moura
Pedro Campos

ANÁLISE
Álcool 12%
Acidez Total 6.1 g/l
Açúcar Residual 4 g/l
PH 3.11

NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da casta Loureiro, 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, o vinho passa por um processo de estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão com batonnage periódica, por um período mínimo de 4 meses. O lote leva ainda uma pequena percentagem do lote de loureiro da colheita anterior estagiado em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor citrina brilhante, com aromas intensos de fruta tropical. O resultado é um vinho com sabor persistente e apresenta-se redondo na boca onde é possível identificar uma acidez refrescante.

SERVIR COM

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

