



# PAÇO DO CURUTELO

PONTE DE LIMA



ANO	2023
DENOMINAÇÃO	Vinho Verde DOC Branco Escolha
REGIÃO	Vinho Verde (Sub Região do Lima)
CASTAS	90% Loureiro e 10% Alvarinho
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola 2022/2023 foi caracterizado por condições meteorológicas com muita chuva e temperaturas baixas no inverno. A primavera permaneceu chuvosa, impactando o início do ciclo das videiras. O verão, quente e seco, beneficiou a maturação das uvas. A vindima, começou no dia 20 de setembro e foi concluída a 3 de outubro.
VINIFICAÇÃO	Após vindimadas para caixas de 20Kg, as uvas estiveram 24h numa câmara frigorífica a 4°C antes de começarem a ser processadas. De seguida foram prensadas delicadamente e o mosto decantado estaticamente. A fermentação decorreu em cubas de inox.
ESTÁGIO	Sob as borras finas durante 6 meses em cuba de inox.
NOTAS DE PROVA	Elaborado com as principais variedades da Região dos Vinhos Verdes, Loureiro e Alvarinho, este vinho exibe uma cor amarelo-limão com reflexos esverdeados. O seu aroma intenso combina perfeitamente as notas cítricas e minerais do Alvarinho com as nuances florais do Loureiro. No paladar, é fresco e aveludado, cativando pela sua elegância e personalidade.
GASTRONOMIA	Acompanha muito bem pratos de peixes gordos como atum e salmão, sushi e culinária italiana. Deve ser servido a uma temperatura de 8/10°C.
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 11,8%; Acidez Total: 6,1g/l; pH: 3,34; Açúcares Residuais: 4,4g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes

