



<b>ANO</b>	<b>2023</b>
<b>DENOMINAÇÃO</b>	<b>Vinho Verde DOC Branco Escolha</b>
<b>REGIÃO</b>	<b>Vinho Verde (Sub Região do Lima)</b>
<b>CASTAS</b>	<b>90% Loureiro e 10% Alvarinho</b>
<b>ANO VITÍCOLA</b>	<b>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.</b>
<b>VINIFICAÇÃO</b>	<b>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.</b>
<b>ESTÁGIO</b>	<b>Sob as borras finas durante 6 meses em cuba de Inox.</b>
<b>NOTAS DE PROVA</b>	<b>Elaborado com as principais variedades da Região dos Vinhos Verdes, Loureiro e Alvarinho, este vinho exhibe uma cor amarelo-limão com reflexos esverdeados. 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.</b>
<b>GASTRONOMIA</b>	<b>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.</b>
<b>DADOS</b>	<b>Álcool: 11,8%; Acidez Total: 6,1g/l; pH: 3,34; Açúcares Residuais: 4,4g/l</b>
<b>ENOLOGIA</b>	<b>Ricardo Gomes</b>

