



ANO	2024
DENOMINAÇÃO	Pét-Nat - Paço do Curutêlo
REGIÃO	Vinho Verde (Sub Região do Lima)
CASTAS	100% Loureiro
ANO VITÍCOLA	O ano vitícola 2023/2024, caracterizou-se por temperaturas acima da média e precipitação muito inferior no Inverno e na Primavera. Estas condições, embora desafiantes do ponto de vista hídrico, contribuíram para uma maturação antecipada e mais concentrada das uvas. Ainda assim mostraram uma excelente adaptação, originando mostos equilibrados com boa acidez e expressão aromática distinta.
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 alcoólica decorreu em barrica de Carvalho Francês e terminou o ultimo terço em garrafa, sendo mantida a temperatura controlada a 16°.
ESTÁGIO	Durante 7 meses em garrafa com temperatura controlada.
NOTAS DE PROVA	De cor citrina ligeiramente turva, fruto da sua natureza não filtrada, este pét-nat revela aromas cítricos frescos, acompanhados por notas fermentativas típicas do método ancestral. Na boca, apresenta uma bolha viva e persistente, complementada por uma acidez vibrante que lhe confere grande frescura e leveza.
GASTRONOMIA	Harmoniza na perfeição com mariscos, pratos de peixe, queijos leves, saladas frescas, carnes brancas grelhadas e sobremesas cítricas ou tropicais.
DADOS	Álcool: 12,50%; Acidez Total: 7,7g/l; pH: 3,05; Açúcares Residuais: 3,7g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes

