



ANO	2024
DENOMINAÇÃO	Vinho Verde DOC Branco Escolha
REGIÃO	Vinho Verde (Subregião de Lima)
CASTAS	90% Loureiro e 10% Alvarinho
ANO VITÍCOLA	A campanha de 2023/2024 ficou marcada por temperaturas acima da média e precipitação muito abaixo do normal durante o inverno e a primavera. Estas condições, embora desafiantes do ponto de vista hídrico, contribuíram para uma maturação mais precoce e concentrada das uvas. Ainda assim, estas demonstraram uma excelente adaptação, originando mostos equilibrados, com boa acidez e uma expressão aromática distinta.
VINIFICAÇÃO	Depois de serem vindimadas em caixas de 20 kg, as uvas passaram 24 horas numa câmara frigorífica a 4 °C antes de serem processadas. Em seguida, foram prensadas suavemente e o mosto foi decantado de forma estática. A fermentação decorreu em depósitos de inox.
ENVELHECIMENTO	Sobre borras finas durante 6 meses em cubas de aço inoxidável.
NOTAS DE PROVA	Elaborado a partir das principais castas da região dos Vinhos Verdes, Loureiro e Alvarinho, este vinho apresenta uma cor amarelo-limão com reflexos esverdeados. No aroma, combina na perfeição as notas cítricas e minerais do Alvarinho com os toques florais do Loureiro. Na boca, é fresco e aveludado, cativando pela sua elegância e personalidade.
HARMONIZAÇÃO	Ideal para acompanhar mariscos, peixe grelhado, saladas e sushi. Harmoniza também com queijos suaves e carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura entre 8 e 10 °C.
DADOS	Álcool: 10,50%; Acidez total: 6,7 g/l; pH: 3,21; Açúcares residuais: 2,8 g/l
ENOLOGIA	Ricardo Gomes





YEAR	2024
DESIGNATION	Vinho Verde DOC Branco Escolha
REGION	Vinho Verde (Subregião de Lima)
VARIETIES	90% Loureiro e 10% Alvarinho
VITICULTURE YEAR	The 2023/2024 campaign was marked by above-average temperatures and significantly lower rainfall during winter and spring. These conditions, though challenging in terms of water availability, contributed to an earlier and more concentrated ripening of the grapes. Even so, the grapes showed excellent adaptation, producing balanced musts with good acidity and a distinctive aromatic expression.
WINEMAKING	After being harvested in 20 kg boxes, the grapes spent 24 hours in a cold chamber at 4 °C before processing. They were then gently pressed, and the must was statically decanted. Fermentation took place in stainless steel tanks.
AGING	On fine lees for 6 months in stainless steel tanks.
TASTING NOTES	Crafted from the main grape varieties of the Vinho Verde region, Loureiro and Alvarinho, this wine displays a lemon-yellow color with greenish highlights. Its intense aroma perfectly blends the citrus and mineral notes of Alvarinho with the floral nuances of Loureiro. On the palate, it is fresh and velvety, captivating with its elegance and character.
PAIRING	Ideal to pair with seafood, grilled fish, salads, and sushi. It also pairs well with soft cheeses and white meats. Should be served at a temperature between 8 and 10 °C.
DATA	Alcohol: 10.50%; Total acidity: 6.7 g/l; pH: 3.21; Residual sugar: 2.8 g/l
WINEMAKER	Ricardo Gomes

