

Adega Guimarães

Loureiro, Arinto e Trajadura - 2020

Frutos cítricos e maça verde são as principais nuances desta mistura de castas nativas. Os aromas frutados e o sabor fresco deste vinho são verdadeiramente agradáveis e atraentes.

Vinificação

As uvas que dão origem a este vinho são provenientes de vinhas selecionadas de acordo com o solo granítico e exposição solar.

A colheita é feita à mão e após uma ligeira maceração pelicular uma suave prensagem inicia-se uma jornada de transformação. Temperaturas de fermentação variáveis, mas sempre controladas e leveduras selecionadas para exaltar todos os sabores naturais das uvas, dão origem a um bom exemplo do verdadeiro carácter do Vinho Verde

Condições de desenvolvimento

No Minho, a influência do Atlântico provoca um clima ameno que permite a existência de vales verdejantes e maturações suaves que resultam em vinhos naturalmente aromáticos, leves e frescos.

Garrafas produzidas: 200.000
Enólogos: Fernando Moura
Pedro Campos

Detalhes técnicos: 11,0% Alc.
9,7 g/L RS
7,0 g/L TA

