



Colheita Seleccionada 2021

Loureiro 50% Arinto 30% Trajadura 20%

Frutos tropicais, maçã verde e rosas brancas são as principais nuances desta mistura de castas nativas. O aroma frutado e o sabor fresco são verdadeiramente agradáveis e apelativos.

Vinificação

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

A colheita é feita à mão e uma prensagem suave inicia uma jornada de transformação. Ligeira maceração pelicular, temperaturas de fermentação variáveis, mas sempre controladas e leveduras seleccionadas 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: 40 000
Enólogos: Fernando Moura
Pedro Campos

Detalhes técnicos: 12,0% Alc.
5,8 g/L RS
6,3 g/L TA

