



“Quinta do Ameal – Loureiro”

- Ficha Técnica

I. Enquadramento Vitícola

1. Região de produção – Sub-região do Lima.
2. Geologia do solo – Origem granítica, profundo, pobre em matéria orgânica e de reacção ligeiramente ácida.
3. Exposição Sul, meia encosta, 12ha – 90% Loureiro, 10% Arinto.
4. Condução da vinha e operações culturais:
 - a) Cordão simples ascendente com múltiplas intervenções em verde ao longo do ciclo; supressão de lançamentos, orientação, desponta mecânica e desfolha – Estas operações permitem elevar o potencial da casta Loureiro, quer no aumento do álcool provável quer no aumento dos aromas próprios da casta.
5. Vindima – Feita exclusivamente em caixas de 20kg com duas passagens, a 1ª passagem é para eliminar cachos com problemas sanitários e com deficiente maturação.
6. Uvas produzidas de forma biológica certificada.

II. Vinificação

1. Prensagem de uvas inteiras em prensa pneumática (baixa pressão).
2. Eliminação do mosto dos apertos finais.
3. Decantação a frio do mosto durante 48 horas (eliminação de borras).
4. Fermentação a baixa temperatura 10 – 15°C durante 12 a 15 dias.
5. Maturação de 3 a 6 meses em cuba de inox a temperatura controlada.

III. Engarrafamento

1. Colagem aproximadamente 15 dias antes do engarrafamento. Sujeito a uma primeira filtração e aquando do engarrafamento é filtrado novamente com protecção de gases inertes a fim de evitar qualquer oxidação.

IV. Características Diferenciadoras

1. Produzido no Vale do Lima – Nogueira, onde a casta Loureiro atinge a maior expressão aromática e gustativa (terroir).
2. Vinho delicado, fresco, com grande realce para o seu perfume floral e frutado.
3. Excelente como aperitivo bem como acompanhamento de refeições, (carnes fumadas, peixes, mariscos, óptimo para cozinha oriental e de fusão).
4. Vinho com acidez bem equilibrada.
5. Uma nova experiência e alternativa aos Sauvignon Blanc e Chardonnay já amplamente divulgados

V. Notas de Prova

1. Límpido e cor citrina claro. Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios das uvas bem maduras da casta Loureiro. Excelente corpo, sabor macio, com alguma frescura e um final de boca muito frutado e persistente.

IV. Produção

1. Aprox: Garrafas: 50.000 / ano.
Uvas: 5 ton / hectare.