



## “Bico Amarelo”

### - Ficha Técnica

#### I. Enquadramento Vitícola

1. Região de produção – Vinho Verde.
2. Geologia do solo – Origem granítica, profundo, pobre em matéria orgânica e de reação ligeiramente ácida.
3. Exposição Sul, meia encosta, 20% Alvarinho, 60% Loureiro, 20% Avesso,
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 das castas, quer no aumento do álcool provável quer no aumento dos aromas próprios de cada casta.
5. Vindima – Feita exclusivamente em caixas de 20kg.
6. Uvas produzidas de forma sustentável.

#### 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 velocidade constante (12°C - 22°C).
5. Maturação de 3 a 6 meses em cuba de inox com removimento regular de borras finas.

#### III. Engarrafamento

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

#### IV. Características Diferenciadoras

1. Produzido nos Vales do Minho, Lima e Douro, onde respetivamente aquelas castas mostram o seu potencial mais marcante.
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, ótimo para cozinha oriental como sushi).
4. Vinho com acidez bem equilibrada e medianamente encorpado.
5. Uma nova experiência conjugando as 3 mais notáveis castas da região.

#### V. Notas de Prova

1. Límpido e cor citrina claro. Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios da combinação das castas Alvarinho, Loureiro e Avesso. 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.