



SOLO ÚNICO

Vinho delicado, fresco, com grande realce para o seu perfume floral e frutado. Excelente como aperitivo bem como acompanhamento de refeições, (carnes fumadas, peixes, mariscos, ótimo para cozinha oriental como sushi).



VISUAL

Límpido e cor citrina claro.



AROMA

Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios das uvas bem maduras da casta Loureiro.



PALADAR

Bastante complexo e evolução própria da intervenção minimalista. Excelente corpo, sabor macio, com alguma frescura e um final de boca frutado, persistente e forte complexidade.



CASTAS

100% Loureiro.

VINIFICAÇÃO

Prensagem de uvas inteiras em prensa pneumática (baixa pressão). Eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação a frio do mosto durante 48 horas (eliminação de borras). Sem utilização de SO₂. Fermentação livre sem controlo de temperatura. Faz fermentação malolática.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 11%

Estágio: Maturação de 3 a 6 meses em cuba de inox.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 302 | EAN: 5604882979109