

ADEGA CASA DA TORRE

QUINTA DO CRUZEIRO UNFILTERED

VINHO VERDE



Castas: Loureiro e Alvarinho

Vinificação: Vindima manual em caixas de 50 litros (aprox. 20kg).

Prensagem de uvas desengaçadas / inteiras, clarificação natural a 10°C.

Fermentação com rigoroso controlo de temperatura. Estágio com borras finas até à formação do lote. Sem filtração nem estabilização antes do engarrafamento.

Cor: verde citrina

Aroma: aroma fresco e delicado com sugestões de frutos tropicais e um fundo mineral.

Paladar: textura macia, acidez equilibrada e mineralidade bem presente, presença de fruta na boca. Final prolongado e elegante. Complexo e harmonioso.

Consumo: Ideal para acompanhar peixes grelhados ou assados em azeite e mariscos cozidos. Deve ser servido à temperatura de 10 a 12°C.

Potencial de envelhecimento: Se bem armazenado consumir até final de 2030..

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.adegacasadatorre.com