

ADEGA CASA DA TORRE

SOUSA LOPES CHARDONNAY



Castas: 100% Chardonnay

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. Filtração suave e estabilização pelo frio 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, presença de fruta na boca. Volumoso em boca, final elegante. Complexo e harmonioso.

Consumo: Ideal como aperitivo ou a acompanhar saladas e marisco cozido. Deve ser servido à temperatura de 8 a 10°C.

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.adegacasadatorre.com