

ADEGA CASA DA TORRE

SOUSA LOPES LOUREIRO

VINHO VERDE



Casta: Loureiro

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

Maceração pelicular durante 4 horas. Prensagem de uvas desengaçadas / inteiras, defecação natural a 10°C.

Fermentação com rigoroso controlo de temperatura, em cubas de inox. Estágio em cuba de inox durante 6 meses com batonage das borras finas, até à formação do lote. Filtração suave e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Cor: Amarelo esverdeado

Aroma: Leve e exuberante com notas citrinas, e aromas de fruta tropical.

Paladar: Seco. Fresco com acidez vibrante e refrescante.

Consumo: Ideal para acompanhar marisco cozido e peixe grelhado.

Deve ser servido à temperatura de 10 a 12°C.

Potencial de envelhecimento: Se bem armazenado consumir até final de 2040.

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros

Produtor: ADEGA CASA DA TORRE – BASLOP, Lda.

www.adegacasadatorre.com