

SOUSA LOPES Petit Manseng

Vinho de Uvas Sobre Amadurecidas Branco



Castas: Petit Manseng

Vinificação: A vindima ocorreu no dia 13 de novembro para pequenas caixas. Prensagem vertical dos cachos inteiros, decantação natural a 10°C.

Fermentação em cascos de carvalho Francês. Estágio em cascos, com borras finas até à formação do lote. Filtração suave antes do engarrafamento.

Cor: amarelo dourado, âmbar

Aroma: aroma fresco e delicado com sugestões de mel, pêssego, flores brancas e fruta confitada.

Paladar: Doce, acidez bem presente, damascos cristalizados, trufas brancas. Complexo e harmonioso. Final prolongado e elegante.

Consumo: Ideal como aperitivo ou a acompanhar queijos fortes, Foie Gras e doces de massa folhada. Deve ser servido à temperatura de 7 a 9°C.

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

Viticultor: Gonçalo Sousa Lopes

Enólogos: Hugo Linton e Avelino Barros