

ADEGA CASA DA TORRE

SOUSA LOPES RESERVA

VINHO VERDE



Casta: Lote de castas tradicionais provenientes de uma vinha de 1994

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

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

Fermentação com rigoroso controlo de temperatura, em barricas de carvalho francês. Estágio nas mesmas barricas, com as borras finas até à formação do lote. Filtração suave e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Cor: Palha com boa intensidade.

Aroma: Flor de laranjeira a juntar-se a sugestões de alperce, gengibre e especiarias, tudo ainda com muita juventude.

Paladar: Seco. Excelente presença de boca, com cremosidade e sofisticação, e onde o perfeito equilíbrio ácido é a nota dominante.

Consumo: Queijo de ovelha de pasta mole, caril de camarão, peixes assados. Deve ser servido à temperatura de 12 a 14°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