

CAPELA DA TAPADA

Grande Escolha Loureiro 2020

REGIÃO

Amares, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Loureiro (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Verde DOC

ÁLCOOL

12 % vol.

ACIDEZ TOTAL

7,4 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

pH

3,18

VITICULTURA

Vinhas instaladas na bacia hidrográfica do rio Cávado, em solos ácidos de origem granítica e de textura franca. Clima temperado com invernos suaves e chuvosos e verões não excessivamente quentes, proporcionando uma excelente maturação das uvas. Após as intervenções em verde, necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia em cuba de inox, durante três meses. Após engarrafamento repousa em garrafa durante dois meses.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido e de cor citrina. Aromas de maçã, pêssigo e laranja com notas florais de citrinos e folha de louro. Fresco, frutado e equilibrado com final de boca harmonioso e persistente.

LONGEVIDADE

Entre 1 a 3 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, sushi, peixes e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

FORMATOS

750ml

