



# Namorada

DOC Verde branco 2017

## REGIÃO

Demarcada em 18 de Setembro de 1908, a Região Demarcada dos Vinhos Verdes estende-se por todo o Noroeste de Portugal. Tendo como limites a Oeste o Atlântico, Norte o Rio Minho, a sul o Rio Douro, as Serras da Freita e Montemuro e a Estes as Serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão, reúne as condições ideais para a produção de grandes vinhos brancos.

A sub-região de Monção e Melgaço com microclima privilegiado para a produção de Alvarinho é constituído por solos de origem granítica com algumas faixas de calhau rolado. Com invernos frios e precipitação intermédia e verões quentes secos sob é nitidamente marcado pela influência atlântica.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas e ligeiramente prensadas em prensa pneumática. Selecionando-se apenas o mosto de lágrima que foi posteriormente arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 2 semanas. Estagiou em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Cor amarelo citrino, com notas de maracujá, lima e delicadas nuances de flores brancas e maçã ácida. Na boca, fresco com notas citrinas, acidez vibrante que termina num final suave e elegante.

<b>Teor Alcoólico</b>	11.5 % vol.
<b>Acidez Total</b>	6,0 g/L
<b>pH</b>	3,25
<b>Açúcares Totais</b>	3.5 g/L
<b>Castas</b>	Trajadura, Arinto, Loureiro, Avesso
<b>Estágio</b>	Inox
<b>Enologia</b>	Carlos Lucas

