



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.

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

