



LANDCRAFT

Loureiro

O vale do Lima é o berço de uma das castas mais icónicas da região dos Vinhos Verdes, de seu nome Loureiro. De características singulares e apaixonantes, com a grande influência atlântica, esta casta eleva-se para patamares superiores de frescura, salinidade, aroma e sabor. As uvas, provenientes de uma vinha em solo argilo-xistoso a cerca de 5km do mar e outra em solo de origem granítica, proporcionam-nos um vinho de delicada textura, uma acidez elegante e vincada e aromas intensos identitários desta casta. Todo o processo de vinificação respeita ao máximo a expressão das vinhas. Menos intervenção máxima expressão!

Região

Vinho Verde

Álcool

12%

Sub-região

Vale do Lima

Acidez total

7,9 g/L

Solo

Argilo-Xistoso

Açúcares residuais

1,4 g/L

Varietade(s)

Loureiro

Vinificação

Maceração pré fermentativa 12 horas, fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada. Estágio sob borras totais durante 8 meses com bâtonnage periódica.

Nº garrafas

8.000

Vindima

Manual na segunda semana de Setembro