



EST 1647

**CASA DA
SENRA**

VINHO VERDE

ALVARINHO & LOUREIRO
VINHO VERDE | DOC | BRANCO
2020

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Região: | Vinhos Verdes, Lima |
| Castas: | Alvarinho & Loureiro |
| Altitude: | 100 m |
| Plantação: | Em socalcos de meia encosta |
| Exposição: | Sul |
| Sistema de Condução: | Cordão simples |
| Viticultura: | Produção Integrada |
| Tipo de solo: | Granítico |
| Produção: | 5000 L, Edição Limitada |

VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu com temperatura controlada durante 10 a 15 dias, em cubas de inox de pequenas dimensões, de modo a vinificarmos as uvas de cada parcela de vinha com toda a atenção e diferenciação que elas merecem. Após o estágio de cerca de 2 meses, procedemos à elaboração do lote **CASA DA SENRA – ALVARINHO & LOUREIRO 2020**. Estagiou 6 meses em cuba de aço inoxidável e 6 meses em garrafa, de forma a ter um perfil mais evoluído como o *blend* merecia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Grau Alcoólico: | 12,3 % vol. |
| Acidez Total: | 5,6 g/dm ³ (ác. tart.) |
| pH: | 3,23 |

NOTAS DE PROVA

| | |
|---------------------------------|---|
| Cor: | Citrina |
| Aroma: | Nariz exuberante, com um bom equilíbrio entre notas florais e tropicais. |
| Sabor: | Seco, acidez firme e um toque aromático de citrinos, com um final fresco e persistente. |
| Temperatura para servir: | 8° - 10° C |

Enólogo: Eng.º. António Sousa