



EST 1647

**CASA DA
SENRA**

VINHO VERDE

LOUREIRO
VINHO VERDE | DOC | BRANCO
2022

Região:	Vinhos Verdes, Vale do Lima
Casta:	Loureiro
Altitude:	100 - 200 m
Plantação:	Em socalcos de meia encosta
Exposição:	Sul
Tipo de sistema de condução:	Cordão simples
Área:	10 ha
Tipo de solo:	Granítico
Produção:	50 000 L (Produção Integrada)

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 – LOUREIRO**, de forma a manter o perfil distinto e único dos vinhos da nossa propriedade.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Grau Alcoólico:	12 % vol.
Acidez Total:	5,5 g/dm ³ (ác. tart.)
pH:	3,08
Conservação:	Até 4 anos em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor:	Citrina
Aroma:	Aroma elegante e intenso, evidenciando uma excelente maturação da casta Loureiro. Um toque a citrinos, frutas tropicais e notas florais.
Sabor:	Sabor fresco, suave e frutado. Longo final de boca.
Temperatura para servir:	8° - 10° C

Enólogo: Eng.º. António Sousa