



EST 1647

CASA DA
SENRA

VINHO VERDE

LOUREIRO
VINHO VERDE | DOC | BRANCO
2023

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 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: | 30 000 L (Produção Integrada) |

VINIFICAÇÃO

O **Casa da Senra Loureiro** é um dos mais emblemáticos exemplares da casta no seu *terroir* nativo do Vale do Lima.

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 deste lote, 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: | 3,22 |
| Conservação: | Até 4 anos em garrafa. |

NOTAS DE PROVA

| | |
|---------------------------------|--|
| Cor: | Citrina |
| Aroma: | Aroma delicado a flores de laranjeiras e limonete, aliado a nuances a fruta tropical e ligeira nota de mel. |
| Sabor: | A boca revela toda a sua plenitude, onde se revela fresco, cítrico, mas ao mesmo tempo, intenso e harmonioso, deixando uma agradável e refrescante mineralidade no final da prova. |
| Temperatura para servir: | 8° - 10° C |

Enólogo: Eng.º. António Sousa