

ORIGEM

Denominação Vinho Verde Branco DOC **Região** Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-região do Vale do Lima

Área Vinha 6,5ha

Solo Arenoso e granítico

Clima Ameno de influência atlântica

Vinhas Cordão com idade média de 15 anos

COLHEITA

Setembro 2022

VINIFICAÇÃO

As uvas são vinificadas de forma cuidadosa, de modo a extrair o máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários desta casta. O vinho é mantido em cubas para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

HISTÓRIA

Vinho de produção vinícola familiar com vinhas plantadas desde o Séc XVIII à beira do Rio Lima, na Casa de Quintela, em Ponte da Barca. "Trata bem das nossas vinhas...", recomendava Cypriano Joseph da Rocha, Ouvidor Geral da Comarca do Rio das Mortes, em Minas Gerais, Brasil, a sua mulher, na Casa de Quintela, Ponte da Barca, em carta de 10 de Junho de 1729. Recomendação que, de geração em geração, tem

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo ou acompanhando entradas diversas, sendo especialmente recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes brancas.

sido escrupulo-samente seguida, o que permitiu produzir este vinho.

PROVA

Cor Amarelo com tons esverdeados

Aromas Notas florais exuberantes, leves nuances de fruta tropical lembrando ananás

Boca vinho mais seco, com notas cítricas que sobressaem resultante da sua acidez vibrante, mas equilibrada.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Álcool 12,5% vol.

Acidez Total 6,2 g/dm3 Acidez Volátil 0,20g/dm3

Açúcares Totais 3,5 g/dm3

Contém Sulfitos

Enólogo José Antas Oliveira

CASTAS

100% Loureiro

CONSERVAÇÃO

Posição Lateral Temperatura 6º a 8º.

