

ORIGEM

Denominação Vinho Verde Branco DOC Região Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-região do Vale do Lima Área Vinha 6,5ha Solo Franco arenoso, origem granítica Clima Ameno de influência atlântica

Vinhas Cordão com idade média de 15 anos

COLHEITA

Setembro 2022

VINIFICAÇÃO

Vindima familiar e manual. Uvas selecionadas das melhores parcelas da Quinta. Uvas são pisadas a pé em lagar granito, fermentam 2 dias com as películas, sem controlo de frio mas por acção de algumas leveduras. Metade do lote estagia em barrica de carvalho francês novo e outro em cuba de Inox. Foram vinificados 1000 litros e engarrafadas artesanalmente 1333 garrafas, todas elas numeradas manualmente pelo produtor.

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 sido

escrupulosamente seguida, o que permitiu produzir este vinho.

HARMONIZAÇÃO

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

PROVA

Cor Amarelo Dourado

Aromas Vinho complexo, notas florais de camomila, de frutos secos bem como fruta tropical madura.

Boca Vinho volumoso, encorpado conservando uma acidez equilibrada. Notas de infusão de ervas, alguma fruta. Final persistente com leve toque tânico resultante da longa maceração pelicular.

PARAMETROS ANALÍTICOS:

Álcool 12,5% vol. Acidez Total 6,4 g/dm3 Acidez Volátil 0,28g/dm3 Açúcares Totais < 1,5 g/dm3 Contém Sulfitos Enólogo Abel Francisco Codesso

CASTAS

100% Loureiro

CONSERVAÇÃO

Posição Lateral
Temperatura 10° a 12°

