

PREMIUM WINES

Lobo de Vasconcellos LV Branco 2021

Branco



PAÍS

Portugal

REGIÃO

Alentejo

PRODUTOR

Lobo de Vasconcellos Wines

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

0,7 g/l

ACIDEZ

6,6 g/l

PH

3,22

DEGUSTAÇÃO

Aroma atraente, em que se destacam notas de lima, flor de laranjeira e mineralidade. Um vinho cativante no paladar, de acidez vivaz e estrutura equilibrada. Final sedutor e fresco.

TERROIR

Vinhas com idade entre 15 e 20 anos.

UVAS

50% Arinto e 50% Verdelho

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

🍷 Beber

— Sem madeira

ELABORAÇÃO

As uvas provenientes de talhões previamente selecionados foram transportadas em caixas de 22 kg e passaram por a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Em seguida, foram desengaçadas e prensadas e o mosto foi transferido para uma cuba de inox onde se manteve a uma temperatura de 8 °C durante 48 horas até à sua decantação. Em seguida, decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14 °C durante 30 dias. Estágio de 8 meses em tanques de inox, com *bâtonnage* nas borras finas, ao abrigo do oxigênio.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha mariscos, peixes, pratos da cozinha asiática, carnes brancas e queijos.