



QUINTA *de* SANTA LEOCADEA

VINHO VERDE DOC
SUB REGIÃO DO CÁVADO
VINHO BRANCO

ESCOLHA / 2022

CASTAS: LOUREIRO E CASTAS TRADICIONAIS
ENÓLOGO: JOSÉ MARIA MACHADO

VINIFICAÇÃO

Produzido maioritariamente a partir da casta Loureiro (85%), em lote com castas tradicionais (15%), este vinho é elaborado com uvas colhidas manualmente, garantindo a máxima qualidade da matéria-prima.

Após o desengace e esmagamento, as uvas passam por um curto período de maceração pelicular para potenciar a extração aromática. O mosto lágrima é separado do mosto de prensa, sendo ambos fermentados em cubas de inox a temperatura controlada de 14°C, preservando a frescura e o carácter varietal.

Após a fermentação, o vinho permanece sobre borras totais, com bâtonnage durante um período variável consoante a colheita. Este processo contribui para maior complexidade, estrutura e textura. Segue-se um estágio de dois anos em garrafa, permitindo uma evolução e integração harmoniosa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA:

Teor alcoólico: 12.5%

Acidez total: 7.4 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.31 g/dm³ (ácido acético)

pH: 3.07

Açúcares totais: (glu. + frut.) < 1.5 g/dm³

NOTAS DE PROVA

ASPECTO: Tem cor ligeira de amarelo palha característica de vinhos de maceração pelicular.

AROMA: Apresenta intensidade aromática, frescura e o carácter jovem tradicionalmente associado à região dos Vinhos Verdes. Com um aroma com notas cítricas de lima e raspa de limão, mas o tempo de estágio em garrafa acrescenta uma camada adicional de complexidade onde se encontra casca de laranja cristalizada. O perfil é harmonioso e elegante, conjugando acidez vibrante com profundidade e maturidade.

PALADAR: Vinho de grande volume e estrutura, com textura cremosa que equilibra a sua acidez natural. Demonstra um equilíbrio refinado entre corpo e frescura, evidenciando excelente evolução em garrafa.

HARMONIZAÇÃO: Graças à sua complexidade, estrutura marcada e acidez vibrante, harmoniza na perfeição com pratos tradicionais de peixe e marisco. Acompanha igualmente especialidades típicas do Minho, como bacalhau, galo assado ou arroz de cabidela.



PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR. PRODUCED AND BOTTLED BY:
SOCIEDADE AGRÍCOLA DE PEDRA FURADA, LDA / 4755-383 PEDRA FURADA
PORTUGAL / PRODUTO DE . PRODUCT OF PORTUGAL
info@quintadesantaleocadea.pt