



QUINTA *de* SANTA LEOCADEA

VINHO VERDE DOC
SUB REGIÃO DO CÁVADO
VINHO BRANCO

RESERVA / 2024

CASTAS: LOUREIRO E CASTAS TRADICIONAIS
ENÓLOGO: CARLOS LIMPO DE FARIA

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 um período de repouso a baixa temperatura e 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.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA:

Teor alcoólico: 12%

Acidez total: 7.0 g/dm³ (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.24 g/dm³ (ácido acético)

pH: 3.16

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

NOTAS DE PROVA

ASPECTO: Tons amarelo pálido com acabamento cristalino.

AROMA: Aromas exuberantes a flores brancas, notas de maracujá e citrinos do Loureiro, que se misturam na perfeição com a suavidade aveludada e o corpo das restantes castas.

PALADAR: Vinho cheio de personalidade, com início de boca macio, delicado e muito completo, terminando com um final persistente e equilibrado.

HARMONIZAÇÃO: Saladas, pratos condimentados, peixe, sushi, marisco e carnes brancas.



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