



VINHO VERDE
DOC

Vinha A4uattro

VINHA A4UATRO LOUREIRO GRANDE ESCOLHA



Denominação	Vinho Verde Branco
Origem	Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Sub-Região do Ave
Classificação	Grande Escolha 2024
Casta	Loureiro
Colheira	2024
Clima	Marcado pela influência atlântica, que marca fortemente o perfil do vinho
Solo	Predominantemente Xisto
Proveniência das Uvas	Uvas provenientes de uma só vinha com 4 anos Vinho elaborado da casta Loureiro, da Sub-região do Ave, repleta de aroma e sabor.
Vinificação	Após rigoroso controlo de maturação, faz-se a colheita manual para pequenas caixas de 20kg. Prensagem com cacho inteiro, decantação estática durante 48h e fermentação a temperatura controlada em cubas de inox entre 14-16 graus, durante 15 dias. O vinho ficou em cuba de inox durante 3 meses em <i>Batonnage</i> , para conferir untuosidade e estrutura de boca, bem como aumentar a sua complexidade.
Prova	Aspeto limpo, brilhante e cor citrina, aroma intenso onde se combinam notas florais típicas da casta loureiro e alguma fruta cítrica bem como nuances de ligeira mineralidade. Na boca temos alguma estrutura a combinar com a frescura e elegância, o que transmite a este vinho alguma longevidade e promete uma evolução surpreendente.
Sugestões de consumo	Ideal para acompanhar a gastronomia portuguesa, queijos suaves, peixe, marisco ou carnes brancas, rodeado com amigos, família ou a solo. Consumir entre 10°C - 12°C
Conservação	Conservar a garrafa na horizontal, durante um período de 5 anos.
Parâmetros analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 7,4 g/L pH: 3,15 Açúcares Totais < 1,5 g/L
Enologia	Patrícia Peixoto
Embalagem	Unidade 750 ml Caixa de 6 unidades (6x750ml)