



SAPATEIRO LOUREIRO

2021



97% Loureiro
3% Trajadura

Monovarietal da casta Loureiro, elaborado a partir de uma só parcela de vinha, que está inserida na nossa Quinta, localizada em Tabuado, Marco de Canaveses.

As vides estão plantadas em solos graníticos, a 140-150 metros de altitude, numa encosta virada a Noroeste - Sudeste.

A casta Loureiro encontra-se plantada numa zona da Quinta com pouca exposição solar - de maior vegetação e humidade, tornando-a o lugar ideal para plantar esta casta com a qual procuro fazer vinhos com notas herbáceas e vegetais.

Dito isto, uma pequena parte das uvas são colhidas já num ponto avançado de maturação, de modos a potenciar também algumas notas de fruta madura, para não marcar em demasia o seu lado vegetal.

DENOMINAÇÃO

Vinho Verde DOC

Tabuado, Marco de Canaveses

GARRAFAS PRODUZIDAS

2650

VINHO

Álcool: 11.4 %

Açúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Total: 7.2 g/L

pH: 3.26

Acidez Volátil: 0.25 g/L

Kcal: 66 por 100ml

SO2 Livre: 19 mg/L

Contém sulfitos

RECOMENDAÇÕES

Servir entre os 7-9°C

Beber já ou guardar até um máximo de 4 anos após a colheita.

COLHEITA & FERMENTAÇÃO

Colheita efetuada à mão em cestos de 25kg na segunda semana de Setembro de 2021.

A fermentação ocorreu numa cuba de inox de 4000L recorrendo a controlo de temperatura. Após fermentação parte do vinho foi trasfegado para 2 cubas de inox de 1000L,

Após o engarrafamento, estagiou 2 meses em garrafa até ser lançado para o mercado.

HARMONIZAÇÕES

- Pratos com picante;
- Sushi e Sashimi;
- Comida Asiática (frita);
- Entradas e Tapas Variadas.