

LV COLHEITA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Verdelho

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes de talhões previamente seleccionados, transportadas em caixas de 22 kg, foram sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengaçadas e prensadas, 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. Seguidamente decorreu a fermentação alcoólica em cuba de inox com temperaturas controladas de 14° C durante um período de 30 dias.

ESTÁGIO

8 meses de estágio em Inox, com bâtonage nas borras finas, ao abrigo do oxigénio.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina muito atrativo no aroma, onde se destacam notas de lima, flor de laranjeira, e vibrante mineralidade. Um vinho cativante em boca, de acidez viva e estrutura equilibrada. Com final sedutor e fresco.

SERVIR / DESFRUTAR

marisco, peixe, cozinha asiática, carnes brancas e queijos.



ALENTEJO