



SÃO LOURENÇO BRANCO 2023

COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Aproveitando os fabulosos solos argilo-calcários das nossas propriedades da Bairrada e recorrendo à mesma filosofia usada nos nossos melhores vinhos, nomeadamente vinhas trabalhadas em sequeiro e a movimentação por gravidade durante a vinificação, obtém-se um vinho que é fiel ao lugar, autêntico, genuíno. Na verdade, um vinho que reflete mais a sua origem do que as suas castas, ao mesmo tempo que valoriza o nosso lema de qualidade: mostrar o que Portugal tem de melhor.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Chardonnay, Sauvignon Blanc e Arinto
VINIFICAÇÃO	Ligeira maceração pré-fermentativa a frio. Prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação por parcelas, em aço inoxidável com controlo de temperatura, passando depois para tanques inox onde permanece até ao engarrafamento. É lançado no mercado com cerca 3 meses em garrafa para melhor harmonia.
NOTAS DE PROVA	Amarelo limão brilhante. Aroma pronunciado de fruta cítrica interlaçada com alguma fruta de caroço, ligeiro floral e notas de pedra molhada. Corpo médio, com acidez vibrante e uma permanente mineralidade que se traduz num final longo e refrescante.
SERVIÇO	Servir entre 8-10 C°.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 2028-30.
ANÁLISES	PH - 3,17 Acidez Total - 6,02 gr/lit (expressa ác. tartárico) Açúcar Residual - 1,0 gr/lit Álcool - 12,05 %
PRODUÇÃO	30.290 (0.75L)
IMPRENSA	Ainda não provado.

