



Lour-inho

Branco 2020

LOUREIRO E ALVARINHO DAS VINHAS DA COSTA

Das nossas vinhas plantadas nas areias frescas da costa atlântica, selecionámos Alvarinho [75%] e Loureiro [25%]. As uvas foram colhidas manualmente em vindima noturna, após a escolha dos cachos ocorreu a prensagem, a que se seguiu um período de decantação a frio durante 24 horas.

Os vinhos fermentaram de forma espontânea e estagiaram separadamente: o alvarinho em foudre esloveno de 2000 litros e o loureiro em barrica de carvalho usado de 500 litros, durante 10 meses. Período após o qual se seguiu um segundo estágio do blend em inox com as borras finas durante 8 meses.

Álcool: 12%

Engarrafamento na propriedade familiar em Abril de 2022

Disponível em garrafas 0,75l

Produzidas 4000 garrafas

**CORTES
deCIMA**