



REGIÃO DOS VINHOS VERDES BRANCO 2018

INTRODUÇÃO

Este vinho nasce do reconhecimento das características singulares da região dos vinhos verdes para a criação de vinhos de qualidade mundial e de uma relação única entre Dirk Niepoort e Carlos Raposo. Graças a esta relação e depois de muitas experiências vínicas na região, Carlos conseguiu vinificar o vinho verde que idealizava.

Acreditando na Natureza, um grande vinho nasce unicamente se o enólogo respeitar na íntegra as suas uvas, interferindo o menos possível e só agindo em caso de extrema necessidade.

É como ensinar um filho a dar os primeiros passos, devemos estar atentos e muito perto de braços abertos e só intervir em caso de necessidade.

VINIFICAÇÃO

O vinho branco a que chamamos ... foi criado maioritariamente a partir de uvas da sub-região de Baião, provenientes de vinhas com 45 anos de idade e plantadas num solo de granito. Escolhidas unicamente pela sua precisão, frescura e delicadeza.

Atencioso aquando da data de vindima e depois de muitas provas de bagos nas vinhas, as uvas foram vindimadas no momento certo de maturação. Depois de uma seleção criteriosa à porta da adega, estas foram prensadas delicadamente e fermentadas lentamente a temperaturas baixas, com o objetivo de

respeitar a matéria prima e enaltecer os aromas primários. Depois de 10 meses temos um vinho branco equilibrado com uma precisão inexplicável e uma frescura aromática digna da sua região. Este vinho branco de 2018 é composto por Arinto, Loureiro e Avesso.

Foram engarrafadas 1479 Garrafas de 0,75l e 96 Magnum.

NOTAS DE PROVA

De cor cítrica e cristalina este vinho oferece-nos um aroma complexo, onde predominam as notas florais de pétala branca. Depois de algum tempo no copo e em segundo plano, aparecem notas frescas de folha de laranjeira. Por ter fermentado muito devagar e a temperaturas baixas, este vinho oferece uma boca intensa, repleta de sensações vibrantes. Um branco de carácter, extremamente mineral e delicado, mas que, graças à sua acidez, proporciona um final de boca longo, intenso e com energia.

O produtor recomenda degustar o vinho ao som de: “Verdes Anos” de Carlos Paredes.

ACOMPANHAR COM:

Mariscos de concha, peixes delicados, sushi e queijos suaves.

Sugestões vegetarianas: Salada César, beringelas e húmus.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO
VINHOS VERDES

TIPO DE SOLO
Granito

VINHAS
Baião

IDADE DAS CEPAS
45 anos

CASTAS
Arinto, Loureiro e Avesso

DENSIDADE POR HA
6000

CONDUÇÃO DAS VINHAS
Royat

ALTURA DO MAR
400

PERÍODO DE VINDIMA
Setembro

FORMA DE VINDIMA
Manual

MALOLÁCTICA
Realizada

VINIFICAÇÃO
Em cuba de inox termo-regulada

ENGARRAFADO
Junho 2019

ÁLCOOL (%)
11,5

PH
3,15

ACIDEZ TOTAL (G/DM3)
6,5

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM3)
0,15

SO2 LIVRE DE ENCHIMENTO (MG/DM3)
35

SO2 TOTAL (MG/DM3)
80

ALERGÉNIOS
Sulfitos