



LDP - LINHAS DA PRIMAVERA | ALVARINHO |

| Designação de Origem |

DOC Vinho Verde

| Cor |

Branco

| Região |

Região Demarcada dos Vinhos Verdes

| Colheita |

2024

| Teor Alcoólico |

13%

| Notas de Prova |

Este alvarinho concentra a intensidade de aromas, o equilíbrio e ao mesmo tempo o lado delicado desta casta. Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, com toque tropical e ligeiro vegetal. Bem equilibrado na boca, termina longo e persistente.

| Castas |

A casta Alvarinho, é conhecida a nível mundial, pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade e equilíbrio natural e longevidade. O LDP Alvarinho, é proveniente de um solo granítico metamórfico, em que após uma seleção de cachos, originou um vinho com forte carácter varietal, rústico e fresco, bem como redondo e aromático, com a mineralidade que aprecio nesta casta, cuja elegância e particularidade só encontro em grandes castas mundiais.

| Informações Técnicas |

Álcool: 13%

Açúcares: 0,6 g / 100 ml

Energia: 300 KJ 72 Kcal

Contém Sulfitos



Peixes gordos, carnes vermelhas e grelhados



13 °C



0.75 L

| Processo de Venificação |

Após vindima manual e transporte para a adega em pequenas caixas (18-20kg), os cachos sofreram uma prensagem muito ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou a temperatura controlada durante 20 dias, estagiou durante 10 meses em cuba de inox sobre as borras finas, com battonage.

| Enólogo |

Márcio Lopes

