



ROYAL PALMEIRA LOUREIRO 2010

ROYAL PALMEIRA

Localizada entre dois importantes rios, perto de Braga, o PAÇO DE PALMEIRA é uma das mais magníficas propriedades da região do Minho. Foi construída como a residência do Arcebispo de Braga, no século XVIII. Atualmente com 20 hectares de vinhas que beneficiam das condições únicas do local e de uma viticultura rigorosa, proporcionando as melhores uvas da variedade nativa Loureiro e criando vinhos imensamente expressivos, com capacidade de evolução notável, podendo ombrear com os melhores brancos do mundo.

LOCALIZAÇÃO	Braga, Minho, Portugal (Vinho de Portugal)
TERROIR	Clima influenciado pelo Atlântico. Vinhas plantadas em solos graníticos depressivos. Plantação de alta densidade em metade da área.
CASTAS	Loureiro (100%)
VINIFICAÇÃO	Maceração pré-fermentativa ligeiramente refrigerada. Prensagem suave. Fermentação em aço inoxidável com temperatura controlada. A fase final da fermentação termina em barricas de carvalho francês muito antigos (mais de 10 anos). Bâtonnage é realizada nos primeiros 6 meses. A fermentação maloláctica pode ocorrer em algumas barricas. Após 12 meses, o vinho é transferido para tanques de aço inoxidável onde permanece até ser clarificado e filtrado, sendo depois engarrafado. É lançado no mercado com vários anos de envelhecimento em garrafa.
NOTAS DE PROVA Março 2025	Dourado brilhante. Aroma pronunciado de alperce, cêra, flores perfumadas, gengibre, lichias. Corpo médio, acetinado, com uma acidez vibrante. Muito mineral e com um final muito longo que realça a perfeita maturidade da fruta e os aromas complexos da evolução em garrafa (fruta em conserva, cêra) em conjugação com a refrescante acidez.
SERVIÇO	entre 8-10 C°.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas manterá esta perfeição até 2028-30.
ANÁLISES	PH - 3.21 Acidez Total- 5,8 gr/lit (expressa em ácido tartárico) Açúcar Residual - <1,5 gr/lit Álcool - 11,4 %
PRODUÇÃO	Vinho proveniente do stock de livraria da propriedade. 2538 garrafas.
IMPrensa	Ainda não provado.

