

**PRIME SELECTION**
(Bottled in 2023)**PAÍS**

Portugal

REGIÃO

Sub-Região

Vale do Ave

PRODUTOR

Casal de Ventozela

CASTAS

Alvarinho 55 %

Avesso 25%

Loureiro 20%

ENÓLOGO

Fernando Moura

Pedro Campos

ANÁLISE

Álcool 12.5 %

Acidez Total 5.2 g/l

Açúcar Residual 1.5 g/l

PH 3.55

NOTAS DE VINIFICAÇÃO

O Casal de Ventozela Prime Selection (Bottled in 2023) é um blend de três colheitas de anos diferentes da casta Alvarinho, Avesso e Loureiro. Para elaborar este lote de Casal de Ventozela Prime Selection usamos Alvarinho da colheita de 2020, que estagiou em barrica de carvalho francês, Avesso da colheita de 2020, estagiado igualmente em barrica de carvalho francês, e Loureiro da colheita de 2021, com estágio em inox.

NOTAS DE PROVA

Aroma muito complexo e fumado, em que a casta Alvarinho teve uma excelente integração com a madeira de carvalho Francês. Notas cítricas e florais a destacarem-se no final de boca, provenientes da casta Loureiro e Avesso. No palato o vinho é elegante, delicado, com uma acidez vibrante e bom volume de boca. Um vinho com boa evolução em garrafa.

SERVIR COM

Ideal para pratos de peixes mais gordos, assados, pratos de carne, pastas e queijos mais suaves. Deverá ser servido entre os 10°C e os 12°C.

