



SÃO LOURENÇO BRANCO 2023

COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Aproveitando os fabulosos solos argilo-calcários das nossas propriedades da Bairrada e recorrendo à mesma filosofia usada nos nossos melhores vinhos, nomeadamente vinhas trabalhadas em sequeiro e a movimentação por gravidade durante a vinificação, obtém-se um vinho que é fiel ao lugar, autêntico, genuíno. Na verdade, um vinho que reflete mais a sua origem do que as suas castas, ao mesmo tempo que valoriza o nosso lema de qualidade: mostrar o que Portugal tem de melhor.

LOCALIZAÇÃO	S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal
TERROIR	Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (até 6172 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro.
CASTAS	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Arinto, Cercial
VINIFICAÇÃO	Ligeira maceração pré-fermentativa a frio. Prensagem suave em prensa pneumática. Fermentação por parcelas, em aço inoxidável com controlo de temperatura, passando depois cerca de 20% para barricas usadas de 300 litros carvalho francês onde termina a fermentação e inicia o estágio. Bâtonnage apenas nos primeiros 4 a 6 meses. Malolática pode ocorrer em alguns dos lotes. O estágio nas barricas dura cerca 6 meses, passando depois também para tanques inox onde permanece até ao engarrafamento. É lançado no mercado com alguns meses em garrafa para melhor harmonia.
NOTAS DE PROVA	Amarelo limão brilhante. Aroma pronunciado de toranja e limão, acompanhado de fruta de caroço tipo pêssigo e notas de pedras molhadas. Corpo médio, com acidez vibrante e uma permanente mineralidade que se traduz num final sávido e refrescante.
SERVIR A	Servir entre 8-10 C°.
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 2028-30.
ANÁLISES	PH - sem informação Acidez Total - gr/lit (expressa ác. tartárico) Açúcar Residual - gr/lit Álcool - %

