

ALVARINHO / TRAJADURA "ESCOLHA" | 2021

A Região dos Vinhos Verdes, é sobejamente conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade, equilíbrio natural e longevidade.

Elaborado a partir de uvas de viticultores selecionados da região dos vinhos verdes, este vinho resulta do *blend* das castas Alvarinho e Trajadura. Na minha opinião um conjunto de nobreza e versatilidade de duas castas sobejamente conhecidas, que neste vinho deram origem a um vinho redondo, fresco e sobretudo, fácil de beber. - *Márcio Lopes*.

- Informação técnica -

País: Portugal

Vinho: Branco

Ano: 2021

Região: DOC VINHO VERDE

Castas: 50% Alvarinho / 50% Trajadura

Solo: Origem granítica

Produção: 55.000 Garrafas 0,75L

Produtor/Enólogo: Márcio Lívio Duarte Lopes

Vinificação: Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados e as uvas sofreram maceração durante 4 horas, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou a temperatura controlada (14°-15°C), durante 15 dias.

- Detalhes técnicos -

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,6 g/l

Açúcar residual: 7,9 g/l | **PH:** 3,29 | **SO₂ livre:** 36 mg/l

- Notas de Prova -

Vinho de cor esverdeada, de aroma citrino, mineral e ligeiro vegetal. Na boca apresenta um ligeiro ferverilhar que o torna vibrante e apetecível, resultando num final longo e intenso.

- Harmonização e longevidade -

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 10°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3/4 anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

- O que dizem os Críticos -

88 Pontos (0-100) _ Robert Parker "one best deal" (2018)

