



Maria Papoila Alvarinho/Loureiro 2022

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granítico, clima muito húmido

Castas:
Loureiro e Alvarinho

Vinificação:
Desençace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18°-20°C. Fermenta a uma temperatura controlada.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Côr citrina, aroma intenso, com notas de mineralidade e frutos de polpa branca. Na boca é um vinho com grande volume e estrutura, tudo muito bem equilibrado com a acidez. Final Longo e persistente. Excelente como aperitivo e ideal para acompanhar pratos de cozinha mediterrânica de peixe e marisco.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,50%
Ph. 3,02
Acidez Total: 7,4 g/l
Açúcar: 6,7 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

