



Lour-inho

Branco 2023

A expressão pura do Alentejo litoral, onde Alvarinho e Loureiro captam na perfeição a frescura e mineralidade deste terroir arenoso atlântico. Os aromas delicados revelam notas de sálvia, cera, citrinos e notas amanteigadas de pastelaria acabada de sair do forno. No paladar, a acidez vibrante e vertical confere estrutura, destacando sabores de raspa de limão, salinidade e pedras de sal dos Himalaias, que persistem no final.

Terroir: Vinhas costeiras, situadas a 3 km do oceano Atlântico, em Vila Nova de Milfontes

Viticultura: Biológica e Regenerativa

Solos: Areia limosa com seixos finos

Variedades: 80% Alvarinho e 20% Loureiro

Vinificação: As uvas foram colhidas manualmente e transportadas em ambiente refrigerado até à adega na Vidigueira, onde foram cuidadosamente selecionadas e prensadas em cacho inteiro. Após uma ligeira decantação, a fermentação decorreu com leveduras indígenas em foudre esloveno.

Estágio: 10 meses em foudre oval de carvalho esloveno de 2000 litros, sobre as borras totais, seguido de 6 meses em inox sobre as borras finas.

Álcool: 10,5%

Total SO₂: 33 mg/L

Engarrafamento na propriedade familiar em Dezembro 2024

Produzidas 4.500 garrafas 75cl



PT-BIO-03
Agricultura Portugal

CORTES
deCIMA