



# 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 SO<sub>2</sub>:** 33 mg/L

**Engarrafamento:** na propriedade familiar em Dezembro 2024

**Produzidas:** 4.500 garrafas 75cl

**Pontuação:**

95 Pts - Jamie Goode/ Wine Anorak

**CORTES  
de CIMA**