



# Salino

Branco 2023

Aromas puros e cristalinos revelam notas de brisa marítima, salinidade, limão em conserva, manteiga salgada e folhas secas de sálvia e louro. No paladar delicado, nuances de madressilva e concha de ostra emergem, enquanto uma acidez vibrante aporta definição e conduz o vinho a um final longo e mineral, com uma marcante frescura atlântica.

Terroir: Parcela única costeira, situada a 3 km do oceano Atlântico, em Vila Nova de Milfontes

Viticultura: Biológica e Regenerativa

Solos: Areia limosa com seixos finos

Variedades: 100% 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 talha de cerâmica e em *wineglobe* de vidro.

Estágio: 10 meses em talha de cerâmica [50%] e *wineglobe* de vidro [50%], sobre as borras totais, seguido de 6 meses em inox sobre as borras finas.

Álcool: 10%

Total SO<sub>2</sub>: 35 mg/L

Engarrafamento na propriedade familiar em Dezembro 2024

Produzidas 735 garrafas 75cl



PT-BIO-03  
Agricultura Portugal

**CORTES  
deCIMA**