



Lour-inho

Branco 2021

A essência do Alentejo litoral, colhida das nossas vinhas localizadas apenas a três quilómetros do oceano Atlântico, perto de Vila Nova de Milfontes. Através de cuidadosas práticas de agricultura biológica e regenerativa, o Alvarinho e Loureiro são os vetores perfeitos para transmitir a frescura e a mineralidade deste terroir arenoso do litoral.

Os aromas combinam a fragrância do tomilho e da salva, conserva de limão, casca de lima, com nuances minerais suaves e sugestão de bolos acabados de sair do forno. Enquanto isso, o palato vibra com uma acidez salivante, evoluindo para um final salino como uma brisa marítima.

Variedades: 75% Alvarinho e 25% Loureiro

Solo: Areia Limosa com seixos finos

Vinificação: Vindima manual e transporte refrigerado para a adega na Vidigueira, onde as uvas foram selecionadas e o cacho inteiro prensado.

Após decantação a frio, a fermentação espontânea ocorreu em foudre.

Envelhecimento: 24 meses num foudre oval de carvalho esloveno de 2.000 litros, sobre as borras.

Álcool: 11%

Engarrafamento na propriedade familiar em Outubro de 2023

Disponível em garrafas 0,75l

Produzidas 2400 garrafas