

João Semana – Escolha

TIPO/ TYPE

Branco de Curtimenta / *Orange Wine*

REGIÃO/ REGION

Vinho Verde

ANO DE COLHEITA/ VINTAGE

2020

CLASSIFICAÇÃO/ CLASSIFICATION

DOC Vinho Verde

CLIMA / CLIMATE

Continental com ligeira influência atlântica / *Continental with some atlantic influence*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Granítico / *Granit*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

100% Loureiro

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após início de fermentação com as películas, retirou-se a lágrima que acabou de fermentar
Em barricas novas de Carvalho Francês de 500 litros.

*Beginning of fermentation with the skins and then removing the tear juice to end the
Fermentation in new Oak barrels of 500 liters.*

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 12%

Acidez Total / *Total Acidity*: 7,1 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

PH: 3,24

COR / COLOUR

Dourado profundo / *Deep Gold*

AROMA

Citrinos, Goiaba com algum vegetal e ligeiras notas de barrica

Citrus aromas, Guava with some vegetal and barrique notes

PROVA / PALATE

Volumoso, fresco, seco e elegante

Good structure, fresh, dry and elegant

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave, agradável e longo

Very smooth, pleasant and persistent

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 12°C. Acompanha bem peixes gordos, marisco, carnes brancas, risoto, queijos leves ou apenas como aperitivo.

Serve it at 12°C. Ideally suited to grilled fish, seafood, White meat, risotto, light cheese or just as an aperitive.

