

LAPA DOS GAIVÕES 2021 VINHO BRANCO

TERROIR

Solos ácidos, pobres e de textura fina. Clima mediterrâneo com influência da Serra de São Mamede a originar grandes amplitudes térmicas e assim potencial concentração de acidez e de longas maturações. Exposição solar favorecida com a maioria da vinha virada a Sul, vinha plantada em encosta de serra rochosa de Xisto que origina uma competição entre as plantas e um equilíbrio muito próprio com produções muito baixas de 3 toneladas/ ha, uvas concentradas de grande complexidade, delicadeza e mineralidade.

CASTAS

Roupeiro (Siria) e Galego Dourado

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa primeira fase para realçarem a frescura em termos de aromas e acidez. Fermentação e estágio, até ao engarrafamento, em cuba de inox.

ENGARRAFAMENTO

Maio 2021

NOTAS DE PROVA

De vinhas viradas a nascente a vislumbrar o país vizinho nasce este branco. A tensão das noites frias, o calor dos dias quentes, a pedra dos solos pobres dão origem a este exemplar onde a pêra o damasco e notas de casca de laranja refrescam e agradam o aroma e paladar. Um vinho produzido sem qualquer intervenção quer na vinha quer na adega e que pede para ser provado com calma e partilhado com o mundo.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12,1%

A. Total (g/l): 5,2

Lote: L0720PT



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001801
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,013 m ³
Código ITF	
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	108
Caixas por Fiada	12
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1,50 m