

HERDADE DA LISBOA ALVARINHO 2020



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% Alvarinho.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12kg durante as primeiras horas da manhã, realizada em agosto de 2020.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24h para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de desengace e leve esmagamento. Maceração pelicular durante quatro horas, seguida de prensagem a vácuo e decantação a frio do mosto durante 48h. Fermentação em barricas de carvalho francês de 500L durante 20 dias. Após a fermentação alcoólica, estagiou seis meses sobre a borra fina (sur lies) com bâtonnages periódicas.

NOTAS DE PROVA: Amarelo limão. Nariz intenso, de matriz mineral, mas com notas de citrinos frescos e especiarias. Na boca revela-se um vinho puro e harmonioso com textura cremosa e acidez refrescante e equilibrada.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva | António Selas

HARMONIZAÇÃO: Ideal com pratos ricos de peixe e marisco. Acompanha na perfeição diversos pratos de bacalhau e carnes brancas.

CAPACIDADE: 75cl em pack, 150cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 12
Acidez Total (g/L): 5,5
pH: 3,10
Açúcar Residual (g/L): 0,6

HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA

Disalto Distribuição Alimentar Lda
Casal Melão 2330-106 Entroncamento
T: (+351) 249 819 110
comercial@disalto.pt

