



ACREDITO NAS NOSSAS CASTAS, NAS SUAS CORES, NOS SEUS AROMAS E SABORES, POR ISSO ELEGI-AS COMO SUPORTE DOS MEUS VINHOS. A MINHA APOSTA É DESENHAR VINHOS COM CASTAS PORTUGUESAS, VINHOS FEITOS COM O QUE É NOSSO, AQUILO DE QUE TODOS NOS ORGULHAMOS.



Paulo Laureano

NOSSO TERROIR

D.O.C. ALENTEJO BRANCO 2023

CASTAS

Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Desengace total, esmagamento suave, prensagem automática. Clarificação estática do mosto a baixa temperatura.

Fermentação de uma parte do lote (Arinto e Fernão Pires) em cubas de inox, numa câmara de frio durante 20 dias, o restante (Antão Vaz) em barricas de carvalho francês. Estágio sobre a borra fina durante 6 meses.

NOTA DE PROVA

Notas de fruta tropical, mineralidade e flores maduras, num vinho elegante, fresco, longo, que expressa a excelência do nosso terroir.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico
Acidez Total
PH

12 % Vol.
6,2 g/dm³
3,24

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)
EAN
ITF
Nº Garrafas/Caixa
Nº Garrafas/Paleta
Peso Caixa (Kg)
Volume Caixa (m³)
Nº Caixa/Fiada
Nº Fiadas
Caixas/Paleta

1.340 kg
5600813190377
15600813190374
6
510
8.040 kg
0.016
17
5
85



BY
**PAULO
LAUREANO**