



FLOR DAS TECEDERAS BRANCO 2020

Com as castas Gouveio, Rabigato e Viosinho, produzimos com todos os cuidados este vinho branco na nossa adega. Perfil cativante e versátil.

TERROIR

Do coração do Cima Corgo, sub-região preeminente da região demarcada. Vinhas plantadas em terraços de xisto em socalcos nas margens do Rio Douro.

NOTAS DE PROVA

Castas Gouveio (50%), Rabigato (25%) e Viosinho (25%).

Cor Citrina muito brilhante.

Aroma Jovem, com boa intensidade. Sobressaem aromas tropicais frescos (ananás). Apontamentos florais.

Paladar Seco, bom volume de boca e acidez refrescante, revelando o seu lado mais frutado. Final longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em pequenas caixas. Escolha manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem em prensa pneumática. Clarificação estática do mosto. Fermentação em cuba de aço inox, com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até Janeiro de 2021.

À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C a 12°C.

Ideal para acompanhar pratos de peixe e marisco, mas também pratos vegetarianos e saladas.



Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 13%vol - **Acidez total:** 5,3g/l - **pH:** 3,23 - **Açúcares totais:** <0,6g/l - **Dióxido de enxofre total:** 90mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 Lt.

Lima & Smith,
info@limasmith.com
WWW.LIMASMITH.COM