



LDP - LINHAS DA PRIMAVERA | ALVARINHO ENVELHECIDO EM BARRICA |

| Designação de Origem |

DOC Vinho Verde

| Cor |

Branco

| Perfil |

Vinho branco tranquilo de guarda
(Estrutura para evoluir positivo na garrafa
ao longo dos anos).

| Região |

Região Demarcada dos Vinhos Verdes

| Colheita |

2024

| Teor Alcoólico |

13%

| Notas de Prova |

Cor dourada pálida e brilhante.

Aroma combina fruta madura típica do Alvarinho
(marmelo, pêsego seco) com notas subtis de
madeira (baunilha, especiarias doces) e uma mine-
ralidade fumada.

Na boca é um vinho imponente, gordo, untuoso
mas com acidez vibrante dos nossos solos franco-
-arenosos a garantir frescura persistente.

Final interminável e complexo.

| Processo de Venificação |

Fermentação e estágio de 18 meses em barrica de
carvalho francês recuperado.

Com Bâtonnage periódica sobre as borras finas,
para potenciar a cremosidade.

| Enólogo |

Márcio Lopes



Branco estruturado
para acompanhar pratos
complexos. Bacalhau assado,
polvo à lagareiro, queijos velhos
ou carnes de aves no forno.



13 °C



0.75 L

