

JUCA

Loureiro proveniente de uma vinha com mais de 20 anos em Bertandos, na margem direita do rio Lima. Maceração pelicular de cerca de 4h por forma a extrair mais componentes varietais da casta seguido de fermentação em inox por forma a promover e manter a pureza aromática da casta. Estágio em cuba de inox durante 8 meses.

Julgo estar presente nesta pequena produção a minha interpretação do Loureiro do Vale do Lima. Aromático, mas delicado, salino e com uma acidez equilibrada e crocante. Leve, direto e harmonioso.

Pontos-chave

Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção logo na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Desengace total. Maceração pelicular de 4h. Decantação a frio. Fermentação longa em inox seguida de estágio prolongado de 8 meses em borras finas com batonnage regular durante 3 meses.

Notas de Prova

Nariz direto e definido, dominado por notas cítricas de lima e limão, acompanhadas por um registo fresco de menta e um ligeiro toque de ananás.

Na boca apresenta acidez vincada, com perfil fresco e tenso, onde sobressaem novamente os cítricos, suportados por nuances minerais de pedra molhada. Final seco, preciso e persistente.

Sugestão de acompanhamento

Ideal para entradas ligeiras como saladas ou peixes e mariscos. Contudo a sua versatilidade permite acompanhar igualmente carnes brancas e alguma doçaria mais leve. Deve ser bebido entre 9-11°C.

Colheita 2025
Produção 5.100
Castas Loureiro
Álcool 12% vol.
pH 3,26
Acidez Total 6,3 g/L
Tempo aceitável de guarda 8 anos

