

LAPA DOS GAIVÕES 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO

TERROIR

Solos ácidos, pobres e de textura fina. Clima continental com influência da Serra de São Mamede a originar grandes amplitudes térmicas diárias que potencia concentração de acidez. Exposição solar favorecida com a vinha virada a nascente, vinha plantada em encosta de serra rochosa de Xisto que origina uma competição entre as plantas e um equilíbrio muito próprio com produções muito baixas.

CASTAS

Galego Dourado, Roupeiro (Siria), Arinto

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa primeira fase para realçarem a frescura em termos de aromas e acidez. Fermentação e estágio, até ao engarrafamento, em cuba de inox.

ENGARRAFAMENTO

Maio 2023

NOTAS DE PROVA

De um ano muito quente. Muito seco. Muito difícil. Este é um vinho de quem acredita que é possível. É o primeiro vinho feito pela paixão e não pelos estudos. É o resultado de uma primeira vindima a solo, a passagem do testemunho, o voto de confiança de um pai na sua filha. Um blend de 3 castas que tão bem se complementam: a Galego Dourado, casta autóctone da nossa Serra que lhe confere estrutura; o Roupeiro (Siria) apanhado com pouca maturação que lhe deixa pistas de mineralidade e um toque verde muito fresco; a Arinto que o mantém jovem e com nervo. Sem dúvida um vinho para beber já. Ou para guardar. Porque não foi feito de técnica, não foi feito de conhecimento teórico. Foi feito de entrega. Com amor.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 13,0%

A. Total (g/l): 4,8

Lote: L0123VJ



Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001801
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,013 m ³
Código ITF	
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	108
Caixas por Fiada	12
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1,50 m