

## 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 (Síria) 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 <sup>3</sup>
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