

PRIMEIRO NOME Branco 2019

Vinho Regional Alentejano



O primeiro nome é aquele que nos define sem rodeios. Sem justificações. É pelo primeiro nome que tratamos aqueles que temos mais próximos. Sem formalidades. Este não é mais um Louro; é o Miguel quem faz este vinho.



TERROIR

Vinhas plantadas em solos xistosos, viradas a oeste, perto da cidade de Estremoz, no Alentejo. O clima mediterrâneo continental tem como característica principal a amplitude térmica que varia entre dias quentes e noites frias no período de maturação das uvas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor amarelo limão;

Nariz: Vinho seco onde se destacam notas vegetais, maçã verde com um ligeiro toque floral. Sem ser exuberante, mostra alguma tosta a dar complexidade e seriedade;

Boca: Corpo médio com textura sedosa e acidez crocante e final persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual a meados de Agosto, maceração pelicular a frio durante 24 horas, fermentação em carvalho francês com estágio de 9 meses sobre borras finas. Uso de leveduras indígenas.

GASTRONOMIA

Perfeito para acompanhamento de pratos tão distintos como mariscos, carnes brancas e queijos de pasta mole. Combinação perfeita - sushi.

CASTAS

30% **Arinto**, 30% **Rabigato**, 20% **Alvarinho**, 10% **Verdelho** e 10% **Roupeiro**

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 12,4%

pH: 3,08

Acidez Total: 7,2 g/L

PRODUTOR

Miguel Barroso Viegas Louro

PRODUÇÃO

2600 Garrafas (0,75L)

100 Garrafas (1,5L)

Miguel Louro

mviegaslouro@gmail.com

Estremoz - Portugal