VINHAS DE

# Cypriano

VINHO VERDE DOC - Grande Escolha - LOUREIRO

## ORIGEM

**Denominação** Vinho Verde Branco DOC
**Região** Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Sub-região do Vale do Lima
**Área Vinha** 6,5ha
**Solo** Arenoso e granítico
**Clima** Ameno de influência atlântica
**Vinhas** Cordão com idade média de 15 anos

## COLHEITA

Setembro 2022

## VINIFICAÇÃO

As uvas são vinificadas de forma cuidadosa, de modo a extrair o máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18ºC), para preservar os aromas primários desta casta. O vinho é mantido em cubas para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

## HISTÓRIA

Vinho de produção vinícola familiar com vinhas plantadas desde o Séc XVIII à beira do Rio Lima, na Casa de Quintela, em Ponte da Barca. "Trata bem das nossas vinhas…", recomendava Cypriano Joseph da Rocha, Ouvidor Geral da Comarca do Rio das Mortes, em Minas Gerais, Brasil, a sua mulher, na Casa de Quintela, Ponte da Barca, em carta de 10 de Junho de 1729. Recomendação que, de geração em geração, tem sido escrupulo-samente seguida, o que permitiu produzir este vinho.

## HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo ou acompanhando entradas diversas, sendo especialmente recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes brancas.

## PROVA

**Cor** Amarelo com tons esverdeados
**Aromas** Notas florais exuberantes, leves nuances de fruta tropical lembrando ananás
**Boca** vinho mais seco, com notas cítricas que sobressaem resultante da sua acidez vibrante, mas equilibrada.

## PARAMETROS ANALÍTICOS:

**Álcool** 12,5% vol.
**Acidez Total** 6,2 g/dm3
**Acidez Volátil** 0,20g/dm3
**Açúcares Totais** 3,5 g/dm3
**Contém Sulfitos**
**Enólogo** José Antas Oliveira

## CASTAS

100% Loureiro

## CONSERVAÇÃO

Posição Lateral
Temperatura 6º a 8º

**LIMANOVA – AGRICULTURA E TURISMO, LDA.**
Limanova.geral@gmail.com | vinhasdecypriano.com
Casa de Quintela, Quintela de Baixo, Vila Nova de Muía 4980-830 Ponte da Barca
Tel: + 351 917 586 077