



## CONTACTO LOUREIRO 2024



### Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde

### Castas (Varieties)

100% Loureiro

### Produção (Production)

26.000  
Garrafas (bottles)

### Álcool (Alcohol)

12% vol.

### pH

3,26

### Acidez Total (Total acidity)

6,6 g/L

### Tempo aceitável de guarda

Acceptable storage time  
8 anos (years)

### (PT)

Proveniente da sub-região do Lima, Contacto Loureiro representa equilíbrio e harmonia. O *terroir* desta região concede, para além da frescura notória, exuberância aromática característica da casta Loureiro. Observamos ao longo do vale do Lima, vinhas de meia encosta que providenciam ao vinho uma acidez marcada pela salinidade proveniente do Atlântico. Nesta região estamos perante solos graníticos e pobres em matéria orgânica.

### Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega. Em ambiente refrigerado e num curto espaço de tempo as uvas chegam à nossa receção. Prensagem da uva inteira desengaçada. Clarificação a frio por 48h a 72h. Fermentação com velocidade e temperatura controlada. Estágio mínimo de 3 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

### Notas de prova

Nariz exuberante onde se destacam aromas cítricos e florais. Leve aroma a flores de pétalas brancas como jasmim. No palato é um vinho elegante e leve, com uma acidez crocante e redonda. Final longo e vibrante.

### (EN)

From the Lima sub-region, Contacto Loureiro represents balance and harmony. The region's terroir provides, in addition to its notorious freshness, the aromatic exuberance characteristic of the Loureiro grape variety. Throughout the Lima valley, there are mid-slope vineyards that give the wine an acidity marked by the salinity coming from the Atlantic. In this region we find granite soils and poor organic matter.

### Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. In a refrigerated environment and in a short period of time the grapes arrive at our reception. Total de-stemming with a short skin maceration. Cold clarification for 48h a 72h. Fermentation with controlled velocity and temperature. Minimum 3 month ageing on fine lees with regular *bâtonnage*.

### Tasting notes

Exuberant nose with citrus and floral aromas. Light scent of flowers with white petals such as jasmine. The palate is elegant and light, with a crispy and round acidity. Long and vibrant finish.