

# QUINTA CASA DA TAPADA

## Capela da TAPADA

### Loureiro

**REGIÃO**  
Amares, Portugal

**ENOLOGIA**  
Luís Serrano Mira  
Renato Neves

**VITICULTURA**  
Renato Neves

**CASTAS**  
Loureiro (100%)

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Verde DOC

**ÁLCOOL**  
12% vol.

**ACIDEZ TOTAL**  
6,7 g/l de ácido tartárico

**AÇÚCAR RESIDUAL**  
0,6 g/l

**pH**  
3,36

#### VITICULTURA

Vinhas instaladas na bacia hidrográfica do rio Cávado, em solos ácidos de origem granítica e de textura franca. Clima temperado com invernos suaves e chuvosos e verões não excessivamente quentes, proporcionando uma excelente maturação das uvas. Após as intervenções em verde, necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

#### VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cuba de inox com controlo de temperatura.

#### ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia em cuba de inox. Este Loureiro resulta de um lote de várias colheitas que estagiaram “sur-lies” durante pelo menos um ano em adega.

#### LONGEVIDADE

Entre 7 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

#### HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, sushi, peixes e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

#### FORMATOS

750ml



**SERRANO MIRA**  
*Family winegrowing legacy since 1667*

Casa da Tapada Sociedade Agrícola S.A. - Amares, Portugal  
+351 210 000 000 - [www.casadatapada.pt](http://www.casadatapada.pt) - [facebook.com/casadatapada](https://facebook.com/casadatapada)