



QUINTA DE AZEVEDO

RACIONAL DO PRODUTO

O Quinta de Azevedo Torre Grande Escolha é o reflexo do que melhor a Quinta de Azevedo oferece anualmente. Um blend entre duas castas características da zona, Loureiro e Alvarinho, criam um vinho gastronómico e equilibrado. Produzido com as melhores uvas de Alvarinho e Loureiro da Quinta de Azevedo, este vinho beneficiou de um longo estágio em madeira.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2025

Cor citrina brilhante. Aroma exuberante a fruta madura de caroço, com notas de alperce ou pêssego vermelho bem maduro. Destaque ainda para as notas do estágio em madeira. Na boca entra cheio e com muito volume. Novamente destaque para a fruta madura de caroço, mas muito fresco, que permite suportar toda a intensidade. Termina longo e persistente.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

Inverno particularmente chuvoso. Os acumulados de precipitação médios de Novembro a Janeiro foram superiores à Normal Climatológica (NC) (+88%). Fevereiro que foi extremamente seco (3,3 mm, -98%). As temperaturas médias no Inverno e Primavera foram consistentemente mais elevadas do que a NC. Em consequência, verificou-se uma aceleração do ciclo vegetativo, conduzindo a uma vindima mais precoce, que teve início em Agosto.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Diogo Sepúlveda.

CASTAS

Alvarinho (72%); Loureiro (28%).

MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente são imediatamente encaminhadas para a câmara frigorífica. Após atingirem os 10°C são suavemente encaminhadas para o desengaçador e prensadas suavemente a baixas temperaturas, seguida de decantação estática a frio durante 3 dias, com levantamento das borras nas primeiras 24 horas. Fermentação com temperatura controlada entre os 15-16°C.

MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou durante 8 meses em toneis de 1200L e barricas de 500L de carvalho francês de 1ª e 2ª utilização. 15% do lote estagiou sobre borras em depósito de inox para preservação de toda a frescura.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir mas com muito boa capacidade de evolução em garrafa. Tempo ótimo de consumo varia com o vinho. Idealmente, a partir de 3-4 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

É ideal para acompanhar pratos elaborados, com alguma intensidade ou até especiados. Acompanha bem peixes assados e carnes grelhadas, com alguma gordura. Poderá ainda ser disfrutado com queijos intensos.

Quinta de Azevedo Torre Grande Escolha 2023

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Regional Minho

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-07-05

GARRAFAS PRODUZIDAS | 498

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13.5 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.7 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 140 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.0 g/L ±0.5

pH | 3.3 ±0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.7 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 335 kJ/80 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Não

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

V16085-2024050623490567-901D



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.