MENDES & SYMINGTON

FICHA TÉCNICA

CONTACTO LOUREIRO 2024



Estabelecida em 2022, a Mendes & Symington é a nossa parceria com o reputado enólogo e produtor de Vinho Verde, Anselmo Mendes. Os nossos vinhos refletem o terroir único da prestigiada região de Vinho Verde DOC no Norte de Portugal.

O VINHO

Proveniente da sub-região do Lima, Contacto Loureiro representa equilíbrio e harmonia. O terroir desta região concede, para além da frescura notória, a exuberância aromática característica da casta Loureiro. Ao longo do vale do Lima observamos 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.

ENOLOGIA

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.

PROVENIÊNCIA
DOC Vinho Verde

CASTAS
100% Loureiro

ENÓLOGO
Anselmo Mendes

TEOR ALCOÓLICO
12 %

ACIDEZ TOTAL
6.6 g/L (ácido tartárico)

PH
3.26

MÉTODO DE ENVELHECIMENTO
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.

MORE INFO
Temperatura de Serviço: 10°C - 12°C
Peso da Garrafa: 420 g

mendesesymington.pt • www.symington.com • Todos os direitos reservados
Documento gerado em 2026-11-09 18:10:57