



BLEND 2025

DADOS TÉCNICOS

TIPO DE VINHO

Branco

COLHEITA

2025

REGIÃO

Amares - Região Demarcada dos Vinhos Verdes



CAPACIDADE

75 cL

GARRAFA

Bordalesa Prestígio

CAIXA

12 garrafas (31cm x 34.5cm x 23.5cm)



CASTAS

Loureiro (80%) Arinto (10%) Trajadura (10%)

ÁLCOOL

12,5 %



ACIDEZ TOTAL

6,0 (g/dm³)

ACIDEZ FIXA

5,6 (g/dm³)

AÇÚCAR

Seco



ENOLOGIA



Este vinho foi produzido a partir de uma seleção de uvas das castas Loureiro, Arinto e Trajadura, das melhores parcelas das Vinhas do Cruzeiro e da Torre, situadas, respetivamente, nas freguesias de Bouro Santa Maria e Bouro Santa Marta, concelho de Amares, distrito de Braga. As uvas que se destinam à produção deste vinho são desengaçadas. O vinho é elaborado recorrendo-se ao controlo da temperatura de fermentação a 12° C. Segue-se o estágio em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA



Límpido e cor citrina clara. Predominância de aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios das uvas bem maduras das castas Loureiro, Arinto e Trajadura. Excelente corpo, sabor macio, com alguma frescura e um final de boca muito frutado e persistente.

VITICULTURA



As vinhas encontram-se dispostas em socalcos, característica que confere o nome ao vinho, voltados a nascente e sul. A excelente exposição solar, as características do solo e o microclima da região contribuem para a produção de um vinho verde com notas singulares.

As uvas foram colhidas na 2ª quinzena de setembro de 2025, de forma manual, talhão a talhão, sujeitas a criteriosa seleção, e transportadas de imediato para a adega, seguindo-se o processo de vinificação anteriormente descrito.

HARMONIZAÇÃO



Este vinho é versátil à mesa, harmonizando especialmente bem com peixes e pratos leves da culinária mediterrânica. A sua estrutura e o bom volume de boca permitem ainda acompanhar carnes e queijos suaves, realçando a frescura tropical, o leve caráter floral e o final persistente.