



ORGANIC WINES

AIR- ANTÓNIO LOPES RIBEIRO

AIR – ANTÓNIO LOPES RIBEIRO, VINHO VERDE DOC, BRANCO 2012

Castas: Loureiro (90%), Azal e Trajadura (10%)

Gradação alcoólica: 10,5 %

Acidez total: 8,90 g/l

PH: 3,05

Açúcar residual: 15 g/l

Produtor: António Lopes Ribeiro Wines, Lda

Enólogos: Vines & Wines e Pedro Martins

Data de engarrafamento: Maio de 2013

Produção total: 13 000 garrafas



Vinhas:

As uvas são provenientes de duas vinhas, localizadas em Amarante e Geraz do Lima, na região dos Vinhos Verdes. Os solos são graníticos e as vinhas são cultivadas em agricultura biológica e biodinâmica, sendo certificadas pela ECOCERT PORTUGAL.

Vinificação:

Produzido a partir das castas Loureiro, Azal e Trajadura, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. A vindima manual foi feita em duas fases, uma em Setembro e a segunda no início de Outubro. Após o esmagamento das uvas, decantou durante 48 horas. A fermentação foi natural (sem adição de leveduras), tendo decorrido durante 3 meses em cubas de inox com temperaturas muito baixas.

Notas de prova:

Apresenta uma cor amarelo-citrino. No nariz demonstra aromas de maçã e limão, casados com as notas minerais. Tem uma boca fresca e leve e um final delicado e requintado. Servir bem frio.

Gastronomia: Delicioso como entrada, na companhia de canapés ou marisco. Também acompanha na perfeição pratos de sabor forte e exótico (nomeadamente comida oriental).

Premios:

Commendad Award / Decanter World Wine Awards 2013