

Espírito Lagoalva Branco/White

Castas/Grape Varieties: Arinto, Sauvignon Blanc.

Vinificação: As uvas vindimadas mecanicamente durante a noite foram prensadas em prensa pneumática. Após 48 horas de decantação, o mosto fermenta em cubas de inox a 16 °C. A vinificação das diferentes castas ocorre separadamente sendo o lote feito posteriormente.



Winemaking: Grapes are mechanically harvested overnight and pressed pneumatically. After settling for 48 hours the must is fermented at 16 °C in stainless steel tanks. The vinification of the different grape varieties is carried out separately and the lot is blended later.

Notas de Prova: Com cor amarelo citrino este vinho branco apresenta no nariz notas de fruta citrina e tropical, na boca tem boa acidez, é fresco e equilibrado.

Servir a 8°C/10°C como aperitivo ou acompanhando saladas, massas, marisco, carnes magras, peixes grelhados ou queijos de pasta mole.

Tasting notes: This white wine is pale yellow in colour, has citrus and tropical fruit aromas, with a good acidic flavour and is fresh and balanced.

It should be drunk at 8°C/10°C as an apéritif or with salads, pasta, sea food, lean meats, grilled fish or fatty cheeses.

Enólogos/Winemakers: Diogo Campilho/Pedro Pinhão

