



# ROYAL PALMEIRA LOUREIRO 2020

## ROYAL PALMEIRA

Localizada entre dois importantes rios (Cávado e Homem), perto de Braga, o PAÇO DE PALMEIRA é uma das mais magníficas propriedades da região do Minho. Foi construída como a residência do Arcebispo de Braga, no século XVIII. Atualmente com 24 hectares de vinhas que beneficiam das condições únicas do local e de uma viticultura rigorosa, proporcionando as melhores uvas da variedade nativa Loureiro e criando vinhos imensamente expressivos, com capacidade de evolução notável, podendo ombrear com os melhores brancos do mundo.

<b>LOCALIZAÇÃO</b>	Braga, Minho, Portugal (DOC Vinho Verde)
<b>TERROIR</b>	Clima influenciado pelo Atlântico. Vinhas plantadas em solos graníticos depressivos. Plantação de alta densidade em metade da área, para melhor penetração das raízes e fotossíntese acrescida.
<b>CASTAS</b>	Loureiro (100%)
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Maceração pré-fermentativa ligeiramente refrigerada. Prensagem suave. Fermentação em aço inoxidável com temperatura controlada. A fase final da fermentação termina em barricas de carvalho francês muito antigas (mais de 10 anos). Bâtonnage é realizada nos primeiros 6 meses. A fermentação maloláctica pode ocorrer em algumas barricas. Após 12 meses, o vinho é transferido para tanques de aço inoxidável, clarificado e filtrado, sendo depois engarrafado. É lançado no mercado com pelo menos 1 ano de envelhecimento em garrafa.
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Amarelo limão brilhante. Aroma pronunciado de flor de laranjeira, tangerina, citrinos e casca de pêssego. Corpo médio, com uma acidez vibrante e mineralidade linear que realça a frescura deste vinho. Final de boca muito longo e sedoso.
<b>SERVIR A</b>	entre 7-9 C°.
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Em local protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas, de preferência entre 12 e 14 C°.
<b>LONGEVIDADE</b>	Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 2030-32.
<b>ANÁLISES</b>	PH - 3,23 Acidez Total- 5,7 gr/lit (expressa em ácido tartárico) Açúcar Residual - <1,5 gr/lit Álcool - 12,8 %

