

CASA GRANDE



REGIÃO | REGION

• Vinho Verde DOC sub-região Marco de Canaveses • Solos de origem granítica • Microclima excepcional • Menor influência do Oceano Atlântico

• Vinho Verde DOC sub-region Marco de Canaveses • Granitic Soil • Exceptional Microclimate • Less influenced by the Atlantic Ocean • Higher than average Temperatures



VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e esmagamento, selecionando-se apenas o mosto de lágrima. Arrefecimento e decantação a baixas temperaturas. Estágio em cubas de inox por 6 meses.

Destemming and crushing, selecting only the must. The must was cooled, and decantation processed at low temperatures. Aged only in stainless steel vats during 6 month.



NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Elegantes notas florais e cítricas. Possui um caráter fresco e ligeiramente mineral, discreto e harmonioso. O final é longo com boa estrutura. Acompanha bem pratos de marisco, saladas e comida asiática.

Elegant floral and citric notes. It has fresh and slightly mineral character, very subtle and harmonic. Long and well structured finish. Goes well with seafood, salads and asian food.

Ano/Year 2017
Teor Alcoólico/Alcohol 12,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 6,7 g/L
pH <3,1g/L
Castas/Varieties Loureiro, Arinto e Trajadura
Produção/Production 2 000 garrafas/bottles
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 5-7 anos/years



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

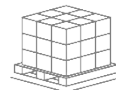
Garrafa/Bottle



5600791170040



265x175x310
Cartão/Cardboard



1200x800x1645
95 cx/bx pallet