



APHROS LOUREIRO



País, Região e Sub-região

Portugal/ Minho / Lima



Vinhedo

Agricultura biodinâmica.



Uva

100% Loureiro



Safra

2015 e 2016



Teor Alcoólico

11%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração com a película, prensagem e decantação em cubas de inox, barricas de carvalho francês e de castanha com temperatura controlada entre 12°C e 14°C. Estágio em barricas sobre as borras finas “Sur Lies”.



Notas de Degustação

Aromas de limão com um toque de pétalas de rosa. Na boca é muito fresco, toranja, melão doce, limão e para finalizar uma mineralidade, textura cremosa e final persistente. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



Harmonização

Peixes grelhados ou cozidos, sushi, peixe com molhos, saladas e frutas.



Sobre a Vinícola

Biodinamismo: trabalha em um aprofundamento da agricultura orgânica, agregando conceitos espirituais e filosóficos, buscando uma harmonia com a natureza. Este termo começou a ser usado nos anos de 1920 e foi baseado nos ensinamentos do filósofo austríaco Rudolf Steiner. O conceito estabelece que a agricultura é um sistema interconectado e parte de um fluxo de energia cósmica. Seu processo segue preceitos e regras rígidas como respeitar as fases da Lua, utilizar produtos contra pragas naturais como camomila, quartzo e estrume enterrados dentro de chifres ou crânios de bois. Não se deve utilizar tratores e sim cavalos, etc. São vinhos totalmente sustentáveis. O proprietário da vinícola, Vasco Croft, tornou-se um renomado produtor de vinhos verdes e biodinâmicos que são a mais pura expressão das uvas e da natureza, por isso mais frescos e intensos.