



APHROS  
WINE

## APHROS TEN - VINHO VERDE



### País, Região e Sub-região

Portugal / Minho / Lima



### Vinhedo

Agricultura biodinâmica.



### Uva

100% Loureiro



### Safra

2018



### Teor Alcoólico

10%



### Colheita

Manual



### Vinificação

Maceração com a película, prensagem e decantação em cubas de inox. Fermentação com temperatura controlada entre 13°C e 16°C.

Envelhecimento por 2 meses sobre as borras finas “Sur Lies”, seguida de filtragem e engarrafamento.



### Notas de Degustação

Cor cítrica, cristalina. No nariz, é jovem com aromas de limão, lichias e flores e com um fundo mineral. Acidez viva, bem balanceada. Na boca, é muito fresco, equilibrado e com persistência suave. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



### Harmonização

Peixes grelhados ou cozidos, marisco, 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. 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, eles são mais frescos e intensos.