

# quinta da rabiana

## Colheita Seleccionada

DOC — VINHO VERDE  
Branco 2022



**CASTAS**  
Loureiro



### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes dos socalcos da Quinta da Rabiana, foram colhidas manualmente (apenas durante as manhãs para evitar períodos de calor), em caixas de pequena capacidade. Seguiu-se o desengace total e prensagem suave das uvas inteiras. Decantação a frio durante 48h. Fermentação longa e controlada. O vinho permaneceu nas borras finas durante 7 meses em cubas de inox.



### NOTAS DE PROVA

De cor amarelo limão, o Quinta da Rabiana Loureiro exhibe notas cítricas, minerais e alguma florais (flores brancas). Na boca o sabor seco, as notas de casca de lima, a frescura da acidez e a mineralidade conferem ao conjunto um final longo e persistente.



### SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha bem pratos de peixe e marisco, cozinha mediterrânica e também cozinha asiática.



### SERVI-À TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C.



**ENÓLOGA**  
Raquel Rocha



### DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12,5%  
Acidez Total: 6,2 g/L  
PH: 3,25



### TERROIR

Região: Minho  
Altitude: 217-323m  
Solo: Franco-argilo-limoso  
Viticultura: Modo de Produção Integrada