



CASA DO BARROSO
WINES

A Região dos Vinhos Verdes é conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura e delicadeza. Elaborado a partir da seleção das melhores uvas da propriedade de 6,2 ha de Alvarinho plantado por Jorge Barroso e família e fruto da fermentação em cuba de inox com recurso a battonâge, creio ter feito vinho com forte carácter varietal, cuja elegância só encontro em grandes castas mundiais.

Márcio Lopes (Winemaker)

– ORIGEM –

País: Portugal

Vinho: Branco

Ano: 2024

Região: VINHO VERDE

Sub-região: Basto

Classificação: Vinho Verde

Castas: 100% Alvarinho

Solo: Origem granítica

Produção: 21.500 garrafas 0,75L

Produtor: Casa do Barroso

Enólogo: Márcio Lopes

Vinificação: Após vindima manual e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg.–20kg.), os cachos foram imediatamente esmagados. Precedido de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas, o mosto fermentou a temperatura controlada (14°-15°C), durante 21 dias.

Estágio: 3 meses em cubas inox com battonâge

Engarrafamento: Dezembro de 2024

– DADOS TÉCNICOS –

Álcool: 12,8 % | **Acidez total:** 6,6 g/l | **Açúcar residual:**

3,7 g/l **pH:** 3,17 | **SO2 livre:** 33 mg/l | **SO2 total:** 11,25 mg/l

– NOTAS DE PROVA –

Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, com toque tropical e ligeiro vegetal. Vinho bem equilibrado na boca. Termina longo e persistente.

– HARMONIZAÇÃO E LONGEVIDADE –

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.





CASA DO BARROSO
WINES

The Vinho Verde Region is known for its favorable conditions that produce unique wines, distinguished by their freshness and delicacy. Made from a selection of the best grapes from the 6.2 ha Alvarinho vineyard planted by Jorge Barroso and family, and the result of stainless steel tank fermentation with bâtonnage, I believe I have created a wine with a strong varietal character, whose elegance I only find in the world's greatest grape varieties.

Márcio Lopes (Winemaker)

– **PROVENANCE** –

Country: Portugal

Wine: White

Year: 2024

Region: VINHO VERDE

Sub-region: Basto

Classification: Vinho Verde

Grape Varieties: 100% Alvarinho

Soil: Granite origin

Production: 21.500 bottles 0,75L

Producer: Casa do Barroso

Winemaker: Márcio Lopes

Vinification: After manual harvesting and transport to the winery in small boxes (18–20 kg), the bunches were immediately crushed. Following a light pressing and 48-hour decantation, the must fermented at a controlled temperature (14°–15°C) for 21 days.

Aging: 3 months in stainless steel tanks with bâtonnage

Bottling: December of 2024

– **TECHNICAL DATA** –

Alcohol: 12,8 % | **Total acidity:** 6,6 g/l | **Residual sugar:**

3,7 g/l **pH:** 3,17 | **Free SO₂:** 33 mg/l | **Total SO₂:** 11,25 mg/l

– **TASTING NOTES** –

Wine with a greenish hue, intense aroma with tropical notes and a slight vegetal touch. Well-balanced on the palate, finishing long and persistent.

– **PAIRING AND LONGEVITY** –

Salads, oily fish, white meats, and grilled dishes, served at 12°C. Can be enjoyed immediately or over the next 10 years, provided it is stored lying down in a cool, dry place, protected from light and without temperature fluctuations.

