



CASA DO BARROSO
WINES

CASA DO BARROSO - BARRICA 2022

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 de uma parcela de 0,7 ha de Alvarinho, este vinho fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês usadas. Conseguimos assim chegar a um perfil que concentra elegância, potência e profundidade. Com 2000 garrafas numeradas, esta é a primeira edição do Casa do Barroso Barrica, apenas produzido em anos especiais.

Márcio Lopes (Winemaker)

– ORIGEM –

País: Portugal

Vinho: Branco

Ano: 2022

Região: VINHO VERDE

Sub-região: Basto

Classificação: Vinho Verde

Castas: 100% Alvarinho

Solo: Origem granítica

Produção: 2.000 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 sem controlo de temperatura em barricas usadas, durante 18 dias.

Estágio: 10 meses de estágio em barrica de madeira (carvalho francês) usada.

Engarrafamento: Outubro 2023

– DADOS TÉCNICOS –

Álcool: 12,6 % | **Acidez total:** 7,4 g/l | **Açúcar residual:** 2,0 g/l
pH: 3,08 | **SO2 livre:** 9 mg/dm³ | **SO2 total:** 83 mg/dm

– NOTAS DE PROVA –

Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, cítrico e vegetal. Vinho muito bem equilibrado na boca. Termina com grande profundidade.

– HARMONIZAÇÃO E LONGEVIDADE –

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 15 anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.





CASA DO BARROSO
WINES

CASA DO BARROSO - BARREL AGED 2022

The Vinho Verde Region is known for its favorable conditions that produce unique wines distinguished by their freshness and delicacy.

Made from the selection of the best grapes from a 0.7 ha Alvarinho plot, this wine was fermented and aged in used French oak barrels. This allowed us to achieve a profile combining elegance, power, and depth. With 2,000 numbered bottles produced, this is the first edition of Casa do Barroso Barrica, produced only in special years.

Márcio Lopes (Winemaker)

– PROVENANCE –

Country: Portugal

Wine: White

Year: 2022

Region: VINHO VERDE

Sub-region: Basto

Classification: Vinho Verde

Grape Varieties: 100% Alvarinho

Soil: Granite origin

Production: 2.000 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 without temperature control in used barrels for 18 days.

Aging: 10 months in seasoned French oak barrels.

Bottling: October of 2023

– TECHNICAL DATA –

Alcohol: 12,6 % | **Total acidity:** 7,4 g/l | **Residual sugar:** 2,0 g/l | **pH:** 3,08 | **Free SO₂:** 9 mg/dm³ | **Total SO₂:** 83 mg/dm³

– TASTING NOTES –

Wine with a greenish color, intense citrus and vegetal aroma. Very well balanced on the palate. Finishes with great depth.

– PAIRING AND AGING –

Salads, oily fish, white meats, and grilled dishes, served at 12°C.

Can be enjoyed immediately or over the next 15 years, provided it is stored lying down in a cool, dry place, protected from light and without temperature fluctuations.

