CASA DO BARROSO
WINES

CASA DO BARROSO - ESTÁGIO PROLONGADO IV EDIÇÃO

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 das nossas parcelas de Alvarinho, este vinho fermentou e estagiou em cuba de inox. Estagiou 15 meses nas borras finas com bâtonnage quinzenal, conseguindo, assim, um perfil que concentra finesse, profundidade e capacidade de envelhecimento. Com 4000 garrafas produzidas, esta é a terceira edição do Casa do Barroso Estágio Prolongado.

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: 4.000 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 pequena maceração pelicular e prensagem ligeira, decantou 48 horas. O mosto fermentou de forma espontânea e sem temperatura controlada.

Estágio: 15 meses cubas inox em borras finas com *bâtonnage* quinzenal.

Engarrafamento: Março de 2024

– DADOS TÉCNICOS –

Álcool: 12,6 % | **Acidez total:** 6,8 g/l | **Açúcar residual:** 8,0 g/l | **pH:** 3,09 | **SO2 livre:** 53 mg/dm3 | **SO2 total:** 191 mg/dm3

– NOTAS DE PROVA –

Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso e ligeiro vegetal. Termina longo e persistente.

– HARONIZAÇÃO 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 Lda | www.casadobarroso.pt | facebook.com/casadobarroso.wines
casadobarroso.wines@gmail.com | +351 936 308 447

CASA DO BARROSO
WINES

CASA DO BARROSO - EXTENDED AGEING IV EDITION

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 our Alvarinho plots, this wine was fermented and aged in stainless steel tanks. It aged 15 months on fine lees, with bâtonnage every two weeks, achieving a profile that combines finesse, depth, and aging potential. With 4,000 bottles produced, this is the fourth edition of Casa do Barroso Extended Aging.

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: 4.000 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 short skin maceration and light pressing, it was left to settle for 48 hours. The must fermented spontaneously without temperature control.

Aging: 15 months in stainless steel vats on fine lees, with *bâtonnage* every two weeks.

Bottling: March of 2024

– *TECHNICAL DATA* –

Alcohol: 12,6 % | **Total acidity:** : 6,8 g/l | **Residual sugar:** 8,0 g/l | **pH:** 3,09 | **Free SO_2:** 53 mg/dm3 | **Total SO_2:** 191 mg/dm3

– *TASTING NOTES* –

Wine with a greenish color, intense aroma, and a slight vegetal note. Finishes long and persistent.

– *PAIRING AND AGING* –

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.

Casa do Barroso Wines Lda | www.casadobarroso.pt | facebook.com/casadobarroso.wines
casadobarroso.wines@gmail.com | +351 936 308 447