CASA DO BARROSO
WINES

# CASA DO BARROSO - RESERVA 2024

*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, 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.

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

CASA DO BARROSO
WINES

# CASA DO BARROSO - RESERVE 2024

*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 (14º–15ºC) for 21 days.

**Aging:** 3 months in stainless steel tanks

**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 $SO_2$:** 33 mg/l | **Total $SO_2$:** 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 12ºC. 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