



CASA DE NABAIS

CASA DE NABAIS LOUREIRO

Casa de Nabais Loureiro nasce no Vale do Lima, num contexto atlântico onde a frescura e a precisão definem o estilo. É uma interpretação direta da casta, focada na pureza aromática, tensão e expressão do lugar.



TERROIR

Localizado na freguesia da Seara, em Ponte de Lima, o vinho provém de vinhas expostas à influência atlântica, com solos graníticos de grão fino e de drenagem variável. A ventilação constante do vale favorece maturações lentas, preservando acidez e definição aromática.

VITICULTURA

Vinhas com elevada densidade plantação, com enrelvamento permanente e sem recurso a herbicidas. Foco no equilíbrio vegetativo e na preservação da vida do solo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em pequenas caixas de 20kg. Curta distância entre vinha e adega. Maceração pelicular de cerca de 4h. Prensagem suave em prensa pneumática. Decantação estática seguida de fermentação em inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas, com battonâge regular para aportar textura, complexidade e estabilidade natural.

POTENCIAL DE EVOLUÇÃO

Expressivo em jovem pela frescura e componente aromática. Em garrafa ganha definição e integração.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Peixes grelhados, marisco, saladas ou como aperitivo.

casadenabais.com
geral@casadenabais.com
T. +351 962 454 713

Rua da Figueira, 47
4990-755- Ponte de Lima
Portugal

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO | Vinho Verde DOC
SUB-REGIÃO | Lima
CASTA | Loureiro
ÁLCOOL | 11,5% vol.
ACIDEZ TOTAL | 7,5 g/l
pH | 3,09
AÇÚCAR RESIDUAL | Seco
TEMPERATURA DE SERVIÇO | 8–10°C

NOTAS DE PROVA

COR | Citrino com reflexos esverdeados.

AROMA | Perfil floral fino, citrinos frescos e nuance de fruta tropical.

PALADAR | Entrada tensa, acidez marcada, final seco e preciso.