



CASA DE NABAIS

CASA DE NABAIS VINHA DO POMAR

Casa de Nabais Vinha do Pomar provém da seleção de uma parcela que procura uma leitura mais profunda do Loureiro. Mantém a matriz atlântica, mas com maior estrutura, textura e capacidade de evolução.



TERROIR

Parcela específica da Casa de Nabais, inserida no mesmo contexto granítico de grão fino a médio do Vale do Lima mas com um maior teor em argila. Solos predominantemente de textura arenosa a franco-arenosa, com drenagem variável e baixa retenção hídrica, pontualmente compensada pela presença de frações mais finas em profundidade.

VITICULTURA

Vinha de elevada densidade de plantação, conduzida em cordão unilateral, com enrelvamento permanente e sem recurso a herbicidas. Produções moderadas, focadas na concentração e precisão. Proteção fitossanitária assente em práticas de baixa intervenção, privilegiando o equilíbrio do ecossistema da vinha.

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 e estágio em cimento para aportar micro-oxigenação sem perturbar a componente aromática.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas durante 4 meses, com battonâge natural proveniente das arestas arredondadas das cubas de cimento para aportar textura, complexidade e estabilidade natural.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Peixe estruturados (bacalhau, arroz de tamboril, polvo); aves (frango do campo, perdiz), cozinha vegetariana (risotto de legumes), queijos de meia cura.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO | Vinho Verde DOC

SUB-REGIÃO | Lima

CASTA | Loureiro

ÁLCOL | 12% vol.

ACIDEZ TOTAL | 7,1 g/l

pH | 3,14

AÇÚCAR RESIDUAL | Seco

TEMPERATURA DE SERVIÇO | 8–10°C

NOTAS DE PROVA

COR | Citrino com ligeiros reflexos dourados.

AROMA | Fruta de caroço (pêssego, nectarina), notas de erva seca, ligeiros tropicais e um registo mineral subtil.

PALADAR | Entrada com volume e textura, suportada por uma acidez bem integrada que confere equilíbrio. Boca ampla, com boa tensão e precisão, terminando longo, estruturado e persistente.

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

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