



Lugar do Gato Vinho Branco Colheita 2024

CLASSIFICAÇÃO D.O.P Lafões

COLHEITA 2024 **CASTAS** Cepas centenárias

ENGARRAFAMENTO Maio 2025 **PRODUÇÃO** 303 garrafas

TIPO SOLO Franco arenoso com influência granítica

VINIFICAÇÃO As uvas tiveram esmagamento e desengace total. Decantação do mosto por 24h. Fermentação em cuba de inox a 22°C. Estágio em inox com estabilização natural e engarrafado passado 8 meses.

NOTA DE PROVA Apresenta uma cor amarelo citrino, o aroma é jovem, delicado e genuíno. Na boca apresenta uma acidez viva e muita mineralidade, o final é longo e persistente.

ANÁLISE Grau -13,0% | pH -3,1 | Acidez Total -7,1 g/L

“

Lugar do Gato White Wine Harvest 2024

CLASSIFICATION D.O.P. Lafões

YEAR 2024 **GRAPES** Century-old vines

BOTTLING May 2025 **PRODUCTION** 303 bottles

SOIL TYPE Sandy loam with granitic influence

VINIFICATION The grapes were crushed and completely de-stemmed. Decanting the must for 24 hours. Fermentation in stainless steel tanks at 22°C. Aged in stainless steel with natural stabilization and bottled after 8 months.

TASTING NOTE It has a citrus yellow color, the aroma is young, delicate and genuine. In the mouth it presents a lively acidity and a lot of minerality, the finish is long and persistent.

ANALYSIS Vol. -13.0% | pH -3.1 | Total Acidity -7.1 g/L

