

# AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## AVELEDA SOLOS DE XISTO 2023

**Produtor** Aveleda SA  
**Designação de Origem** Vinhos Verdes DOC  
**País de Origem** Portugal  
**Solo** Xisto  
**Ano de Colheita** 2023  
**Castas** Alvarinho  
**Graduação Alcoólica** 13% Vol.  
**Açúcar Residual** <1,5 g/l  
**Acidez Total** (Ácido Tartárico) 5,8 g/l ( $\pm 0,5$ ) | **pH** 3,0 a 3,6  
**Direção de Enologia** Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues  
**Wine Consultant** Valérie Lavigne  
**Data de engarrafamento** Agosto 2024 | **Quantidades** 35.000 garrafas

### Aveleda Solos. Um convite a descobrir a riqueza geológica da Região.

Numa região onde o granito cobre 90% da superfície, esta gama explora também as raras variedades de xisto existentes e como os diferentes solos se refletem nos vinhos. O **Xisto** é uma rocha sedimentar criada pelo aumento de pressão nos sedimentos que acabam por se fundir. Numa rocha mais fácil de quebrar, a superfície radicular da planta consegue ser mais profunda e a retenção de água é maior. Os vinhos são **mais estruturados, com mais untuosidade e volume de boca**.

### Vindima 2023

As condições meteorológicas na região dos Vinhos Verdes foram marcadas por uma abundância de chuva e registo de temperaturas baixas durante o inverno. A primavera continuou chuvosa, afetando o início do ciclo vitícola. Quente e seco, o verão mostrou-se favorável à maturação das uvas. A vindima, com início a 16 de agosto, terminou em meados de setembro. Desafiadora e de boa qualidade, esta vindima esteve na génese de vinhos aromáticos, longos e com uma acidez refrescante.

**Método de Vindima** Vindima manual com seleção de bagos e arrefecimento dos cachos, seguida de uma prensagem suave a baixa pressão.

**Vinificação e Estágio** Fermentação e estágio prolongado em cubas de inox com *bâttonage*, seguido de estágio prolongado em garrafa.

### Notas de prova

**Cor** | amarelo-limão pálido com laivos dourados.

**Aroma** | Intensidade aromática a evocar sugestões de lima e limão e uma leve flor branca.

**Sabor** | Perfil aveludado e equilibrado, acompanhado por uma frescura muito elegante e um final longo.

### Prémios

WINE ENTHUSIAST

93 pontos | Colheita 2023 & 2022

92 pontos | Colheita 2020

JAMES SUCKLING

93 pontos | Colheita 2023 & 2022

### Harmonizações

. Ideal para ser acompanhado por peixes frescos e leves, mariscos e saladas.

### Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 10° e 12°C
- . Armazenar na horizontal, em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 10 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Modelo garrafa** (Capacidade)  
Reno (750ml)  
**Vedante**  
Rolha (750ml)  
**Caixa cartão**  
6x750ml

**Ingredientes & Informação Nutricional:**



**Aveleda**  
Desde os sonhos se cultivam

V: 12.2024

Aveleda SA  
Rua da Aveleda, 2  
4560-570 Penafiel | Portugal  
E [info@aveleda.pt](mailto:info@aveleda.pt)  
W [www.company.aveleda.com](http://www.company.aveleda.com)

**efr**  
**PORVID**



f /aveleda  
@aveledawines  
[www.aveleda.com](http://www.aveleda.com)