

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA PARCELA DO CONVENTO 2023

Produtor Aveleda SA
Designação de Origem Vinhos Verde DOC
País de Origem Portugal
Solo Granítico
Ano de Colheita 2023
Castas Loureiro
Graduação Alcoólica 13,0 % vol.
Açúcar Residual <1,5 g/l
Acidez Total (Ácido Tartárico) 5,9 g/L (± 0.5) | **pH** 2,9 a 3,5
Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne
Data de engarrafamento Maio 2025 | **Quantidades** 581 garrafas

Na gama **Parcelas**, destacam-se as **melhores vinhas das quintas da Aveleda** na Região dos Vinhos Verdes. Estas parcelas são selecionadas pelas suas características excecionais, que incluem a qualidade do solo, altitude, exposição solar, microclima e o tipo de uva cultivada.

A **Parcela do Convento** é uma **parcela única de Loureiro** localizada junto às ruínas de um antigo convento, e reúne **condições singulares** que dão origem a um **Loureiro** de exceção.

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 Colheita manual com seleção de cachos.

Vinificação e Estágio Fermentação a baixas temperaturas em cubas de inox, seguida de estágio prolongado sobre borras finas com *bâttonage*. Estágio em garrafa.

Notas de prova

Cor | Amarelo-limão.

Aroma | Notas expressivas a fruta branca e alguma mineralidade.

Sabor | Excelente equilíbrio entre a fruta, a mineralidade e a acidez, com perfil muito fresco evidenciando uma textura que se prolonga depois do final. Revela também notas frutadas, a maracujá maduro, toranja e casca de lima.

Prémios

JAMES SUCKLING
91 pontos | 2022

WINE ENTHUSIAST
92 pontos | 2020

ROBERT PARKER
91 pontos | 2020



Seja responsável. Beba com moderação.

Harmonizações

. Ideal para ser acompanhado por peixes frescos e marisco. Com a evolução do vinho, pode acompanhar com carnes brancas cozinhadas de forma ligeira.

Recomendações

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

Modelo garrafa (Capacidade)
Burgundy (750ml)
Vedante
Rolha (750ml)
Caixa cartão
3x750ml

Ingredientes e Informação Nutricional:



Aveleda
Cidade dos sentidos se cultiva

V: 05.2025

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



f /aveleda
i /aveledawines
www.aveleda.com