



APHROS WINE

PHAUNUS AMPHORA LOUREIRO 2015

PRODUTOR:	VASCO CROFT CASAL DO PAÇO PADREIRO - Soc. Vitivinícola, Lda.
ENÓLOGO:	PEDRO BRAVO / JOSÉ CARVALHEIRA
REGIÃO:	MINHO
CASTAS:	Loureiro 100%
EXPOSIÇÃO:	Sul
ÁREA:	± 20 ha
PRODUÇÃO / HA:	± 4.000 litros / ha
VINDIMA:	22 a 26 de Setembro
ÁLCOOL:	11,00 % Vol.
AÇÚCAR RESIDUAL:	1,50 g / dm ³
ACIDEZ TOTAL:	6,70 g / dm ³
pH:	3,19
VINIFICAÇÃO:	Fermentação e maceração pelicular durante 10 semanas em anfora, onde estaglou mais 16 semanas após remoção das películas.
PRODUÇÃO:	2.100 litros = 2.800 garrafas
GARRAFAS POR CAIXA:	6
CAIXAS POR CAMADA:	12 ou 14 caixas
CAIXAS POR PALETE:	96 ou 112 caixas
SERVIÇO:	12 a 15°C