



**AGRI-RONCÃO**

VINÍCOLA, LDA.

[www.agri-roncao.pt](http://www.agri-roncao.pt)



## Quinta de Linhares Vinho Verde

**PRODUTOR** Agri-Roncão Vinícola, LDA

A Agri-Roncão é uma empresa familiar fundada em 2001 por Domingos Ribeiro. Com mais de 60 hectares de área plantada e duas sadegas/centros de vinificação nas Regiões Demarcadas do Douro e Vinho Verde, a Agri-Roncão dedica-se à produção e comercialização de Vinhos do Douro, Vinhos Verdes e Vinhos do Porto.

**REGIÃO** Vinhos Verdes/ Sub-região Sousa

**TERROIR** A Quinta de Linhares situa-se em Penafiel, sub-região do Sousa, na região demarcada dos Vinhos Verdes. A vinha encontra-se exposta a Sul-Sudoeste, entre as cotas de 250 a 300m de altitude. O clima é moderado a seco, com amplitudes térmicas baixas. Os Invernos não são muito rigorosos e os Verões são amenos e secos. Apesar de não estar diretamente exposta à influência atlântica, esta faz-se sentir devido ao relevo pouco acentuado. O tipo de solo é Franco-Arenoso, rico em nutrientes como Fósforo e Potássio e pobre em Cálcio e Magnésio, dando origem a vinhos de PH baixo. A composição de origem granítica confere mineralidade aos vinhos.



**VINIFICAÇÃO** Lote efetuado após a vinificação individual de cada uma das castas. Vendima manual em caixas de 25kg. Após uma cuidadosa seleção das uvas, procedeu-se ao desengace e esmagamento em prensa pneumática, sem maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorreu em cuba de inox a uma temperatura controlada entre 15 e 17°C - durante aproximadamente 15 dias. Estágio em cuba de inox de 3 meses, durante o qual o vinho esteve em contacto com as borras.

**NOTAS DE PROVA** Apresenta notas florais e vegetais, notas de ameixa branca amarga. Na boca é muito frutado, apresentando notas cítricas e ananás, que lhe dão uma agradável frescura. Um final de boca muito frutado e persistente.

**Colheita** 2025

**Casta** Loureiro, Avesso, Azal

**Enólogo** António Sousa

**Teor Alcoólico** 11.5%

**Acidez Total** 5.2 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Totais** 7.6 g/dm<sup>3</sup>

**Temperatura de Serviço** 8/12°C

QUINTA DE  
LINHARES