

CAMALEÃO LOUREIRO & ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Alvarinho e Loureiro

O VINHO

70% Loureiro e 30% Alvarinho

VINIFICAÇÃO

Desengace total de forma a preservar o carácter das castas. Prensagem suave com alguma maceração pré-fermentativa da casta Loureiro. Co-fermentação das duas castas em cuba de aço inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio sob borras finas com bâtonnage.

NOTAS DE PROVA

Aromas a flor de laranjeira e louro com nuances cítricas. Na boca, fruta está muito presente junto com uma acidez equilibrada com final fresco e longo.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe grelhado, comida italiana, sushi e todos os tipos de saladas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11% vol. | **Acidez Total:** 5.7 g/L | **pH:** 3.2



J. CABRAL ALMEIDA



VINHO VERDE