

CAMALEÃO LOUREIRO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS

Loureiro

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem suave com alguma maceração pré-fermentativa da casta Loureiro. Fermentação em cuba de aço inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas.

NOTAS DE PROVA

Aromas intensos e elegantes, com destaque para flor de laranjeira, louro e nuances cítricas típicas da casta. Na boca revela fruta vibrante e fresca, acidez viva, mas equilibrada, textura leve e harmoniosa. O final é muito fresco, longo e aromaticamente persistente, evidenciando o perfil distintivo do Loureiro.

SERVIR / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11% | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,2



J. CABRAL ALMEIDA



VINHO VERDE