

CASTRUS LOUREIRO

REGIÃO | Vinho Verde

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto e Nelson Carvalho

CASTAS

Loureiro

O VINHO

Castrus Loureiro é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Loureiro.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma intenso e sabor característico, corpo cheio e prolongado final de boca evidencia as notáveis qualidades da casta Loureiro com ligeiro aroma e sabor amadeirados.

SERVIR / DESFRUTAR

Castrus Loureiro deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C. / Ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 10,5 % | **Acidez Total:** 6,1 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |

Açúcares Totais: 3.0 g/l

