

# ENSAIOS SOLTOS LOUREIRO

**REGIÃO** | Vinho Verde

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Márcio Lívio Duarte Lopes

## CASTAS

Loureiro

## O VINHO

A casta Loureiro, cada vez mais reconhecida, no panorama nacional, tem qualidades ímpares, nomeadamente pela aromáticos que confere, e dependendo da proveniência, na elegância que origina nos vinhos.

Elaborado a partir de duas vinhas situadas em Ponte de Lima e em Barcelos trata-se de um vinho pleno de elegância, frescura, resultado de um ano muito especial para esta casta.

## VINIFICAÇÃO

Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou em pequenas cubas de inox.

## ESTÁGIO

6 meses inox

## NOTAS DE PROVA

Este Loureiro apresenta um aroma floral, com uma cor esverdeada, e muito refrescante.

## SERVIR / DESFRUTAR

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 7,2 g/L | **pH:** 3,20



ENSAIOS SOLTOS



VINHO VERDE