

DOC VINHO VERDE ALVARINHO LOUREIRO



CASTAS

Alvarinho - Loureiro

Álcool: 13,5 %Vol

pH: 3,34

Acidez Fixa: 6 g/L

Açúcar Residual: 2,3 g/L

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e levadas para a adega num curto espaço de tempo. Cada casta foi colhida em condições ideais de maturação. Prensagem suave. Fermentação a temperatura controlada em cubas de aço inoxidável seguido de estágio em borras finas até o engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

COR: Citrina, brilhante.

AROMA: Atraente, com excelente intensidade e sabor complexo lembrando frutos citrinos (limão e toranja), frutas tropicais maduras (abacaxi e litchis). Pequenas notas minerais conferem gentileza ao conjunto.

PALADAR

Seco, a acidez equilibrada confere ao vinho uma excelente frescura. Cremoso, boa estrutura, bom aroma de boca e notas florais. Final longo.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Ideal para acompanhar pratos saudáveis, não apenas a cozinha tradicional da região do Minho, mas também a gastronomia internacional, como sushi, pastas e paellas italianas, entre outros pratos. Servir frio.

ENÓLOGA

Raquel Ferreira da Rocha