



LOUREIRO 2019

Este vinho nasce na sub-região do Lima, berço do Loureiro. Procura a expressão mais vibrante da casta, demonstrando o seu potencial para a produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução.



VISUAL

Citrina clara



AROMA

Intenso, dominado pelos frutos cítricos e pelos aromas florais característicos da casta Loureiro



PALADAR

Vibrante e equilibrado com acidez refrescante que faz prever uma boa evolução.



CASTAS

100% Loureiro.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48h. Fermentação a temperatura controlada 10 - 15°C durante 12 a 15 dias.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 11%

Estágio: Em contato com as borras, durante cerca de 7 meses em cuba de inox a temperatura controlada.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 300 | EAN: 5604882919105