LOUREIRO 2023

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
Amarela com tonalidades verdes.

Aroma
Fresco, leve e exuberante, dominado por notas citrinas, flor de laranjeira.

Paladar
Fresco, vivo, vibrante e com bom volume. Final persistente e refrescante.

Castas
Loureiro

Vinificação
Vindima manual, prensagem pneumática de cachosinteiros. Decantação a frio do mosto durante 24 horas.Fermentação a temperatura controlada 16ºC-18ºC durante12 a 15 dias em cubas de Inox.

Informação técnica
Álcool: 12%
Estágio: Em cuba de inox com contato com as borras finas, durante cerca de 7 meses.

Formatos disponíveis
750ML | Cod.: 259| EAN: 5604882919105