

## LOUREIRO | 2021

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

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

### - Informação técnica -

**País:** Portugal

**Vinho:** Branco

**Ano:** 2021

**Região:** DOC VINHO VERDE

**Proveniência:** Sub- Região do Cavado

**Casta:** 100% Loureiro

**Solo:** Origem granítica

**Produção:** 20.000 Garrafas 0,75L

**Produtor/Enólogo:** Márcio Lívio Duarte Lopes

**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 48horas.

**Estágio:** 6 meses inox

**Engarrafamento:** Dezembro 2021

### - Detalhes técnicos -

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 7,4 g/l

**Açúcar residual:** 4,2 g/l | **PH:** 3,08 | **SO<sub>2</sub> livre:** 30 mg/l

### - Notas de Prova –

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

### - Harmonização e longevidade -

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.

### - O que dizem os Críticos -

**Melhor Loureiro** \_Melhores Verdes 2021

**17,5 Pontos** (0-20) \_ Revista Evasões

