

LOUREIRO | 2022

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 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: 2022

Região: DOC VINHO VERDE

Proveniência: Sub- Região do Cavado

Casta: 100% Loureiro

Solo: Origem granítica

Produção: 28.000 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: 5 meses inox

- Detalhes técnicos -

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

Açúcar residual: 4,2 g/l | **PH:** 3,08 | **SO₂ 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

