

LOUREIRO | 2020

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: 2020

Região: DOC VINHO VERDE

Proveniência: Sub- Região do Cavado

Castas: 100% Loureiro

Solo: Origem granítica

Produção: 10.000 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 48 horas.

Estágio: 6 meses inox

Engarrafamento: Março 2020

- Detalhes técnicos -

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7,2 g/l

Açúcar residual: 4,2 g/l | **PH:** 3,20 | **SO₂ livre:** 35 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 -

Verde Ouro _ Vinho Verde Loureiro _ Melhores Verdes 2021 (2020)

17,5 Pontos (0-20) _ Revista Evasões (2018)

16,5 Pontos (0-20) _ Revista Vinho Grandes Escolhas (2018)

