



LOUREIRO

2013

PAÍS Portugal **PRODUTOR** Casal de
COUNTRY **WINERY** Ventozela

REGIÃO Sub-Região **CASTAS** Loureiro 100%
REGION Vale do Ave **GRAPE VARIETIES**

ÉNOLOGO Fernando Moura
WINEMAKER Pedro Campos

ANÁLISE Álcool *Alcohol* 12%
ANALYSIS Acidez *Total Acidity* 6,6 g/l
Açúcar *Reducing Sugars* 3,6 g/l
PH 3,26



NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas utilizadas para a elaboração deste vinho são exclusivamente da casta Loureiro, sendo colhidas manualmente e seleccionadas em campo, são transportadas até a adega em caixas de 18 Kg. Após uma ligeira maceração pelicular a baixa temperatura as uvas são prensadas, seguindo-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 16°C e os 18°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Antes de engarrafado o vinho é filtrado e estabilizado pela acção do frio.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor citrina brilhante, com aromas intensos a maracujá, melão e maçã fresca. É um vinho com sabor persistente e apresenta-se redondo na boca onde é possível identificar uma acidez refrescante.

SERVIR COM

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

VINIFICATION NOTES

Uniquely produced from the Loureiro grapes variety, the grapes harvested by hand and selected in the field, are carefully transported to the winery in boxes of 18 kg. After a pre-fermentation maceration at low temperature the grapes are pressed, followed by alcoholic fermentation at controlled temperature between 16°C and 18°C. After fermentation, the wine goes through aging in a stainless steel tank during which the fine lees in suspension are maintained to enrich flavorings. Before it's bottling, the wine is filtered and cold stabilized.

TASTING NOTES

Citrus colored open with glossy reflections, with intense flavor (passion fruit, grapefruit and melon). Also detected aromas of fresh apple with persistent fruity flavour. Persistent wine, wich leaves a round flavour in the mouth, it is possible to identify a refreshing acidity.

BEST SERVED WITH

Ideal for monitoring the fish, seafood, white meat and salads dishes. It should be served at a temperature between 8°C and 10°C.