

Ficha Técnica

Nome:

Data de Colheita:

Tipo de Vinho:

SOLAR DAS BOUÇAS - LOUREIRO

2019

Branco

Origem/Região:

Casta:

Região Demarcada do Vinho Verde

Sub-região do Cávado

Loureiro

Vinificação:

Estágio em garrafa:

Prensagem: uva desengaçada;

Mosto: decantação estática por 24 horas à temperatura ambiente com utilização de enzimas;

Fermentação: em cubas de aço inoxidável à temperatura de 18°C durante 2 semanas;

Fermentação malolática: não efectuada;

Estabilização tartárica: pelo frio utilizando o método de contacto.

3 a 6 meses

Características:

Cor:

Aroma:

Boca:

Servir à temperatura:

Recomendação de consumo:

Citrino

Jovem, fresco, frutado e floral, com notas de manjerico, flor de limoeiro, ligeiro “amoscatelado”, típico da casta Loureiro e tropical.

Untuosa, leve, fresco com uma acidez discreta e agradável.

9-10°C

Acompanha pratos de peixe, mariscos, entradas de queijos, enchidos fumados carnes brancas, comida vegetariana, japonesa e sushi.

Análises:

Teor alcoólico em % vol.:

Açúcares residuais em g/l:

Extracto seco em g/l:

Acidez total g/l (tartárica):

PH:

11,5

2,5

17,7

7,1

3,08