



Loureiro



Este vinho da casta Loureiro tem um perfil único, nariz intenso e vivo, aspecto citrino com personalidade marcada da casta. Um vinho em que o difícil é não gostar...

“ Os aromas deste vinho são frescos e minerais, e os sabores são os melhores de um clássico Vinho Verde, com frescor e acidez crocante, aromas de limão e toranja (grapefruit), e um toque de perfume floral.”

By Charles Metcalfe

Produto Vinho Verde Branco
Região Sub-Região Ave
Solo Granítico
Exposição Sul
Posição Ligeira inclinação
(2-5%)



Ano 2022
Álcool 11.5%
Resíduo açúcar 6.5g/L
Acidez fixa 6.0g/L
Produção Total 150.000 garrafas
Enólogo António Sousa



Loureiro



Harmoniza com aperitivos, saladas, peixe, marisco, bacalhau, massas, carnes brancas, cozinha italiana e asiática



Servir a 8-10°C
Conservar ao abrigo da luz



1 un (75cl)
3 un
6 un



2021 COLHEITA 2020
Mundus Vini - Ouro



2020 COLHEITA 2019
Mundus Vini - Ouro 90 points
Honra - CVRVV
Wine & Spirits - 89 pontos



2019 COLHEITA 2018
Mundus Vini - Ouro
Honra - CVRVV
Prata- Concurso Nacional de Vinhos
VINIPORTUGAL



2018 COLHEITA 2017
1º Base Verde - Nectar Divino BASF
CVRV- Vinho Verde Prata
Prémio UVA d'OURO excelência - CONTINENTE



2017 COLHEITA 2016
CVRV- Vinho Verde Prata
DECANTER- Commended
MUNDUS VINI- Prata
1º Base Verde - Nectar Divino BASF

