

# FIRMAMENTO

LOUREIRO

2022



**Região :** Sub Região do Lima

**Classificação :** Doc Vinhos Verdes | **Tipo :** Branco

**Casta :** Loureiro 100%

**Área Vinha :** 5 ha | **Solo :** Granítico Profundo | **Exposição :** Sul

**Vinificação :**

Vindima manual em pequenas caixas com seleção criteriosa tanto na vinha como na adega. Prensagem suave em prensa pneumática, seguida de uma fermentação longa a baixa temperatura para que as características varietais da casta sejam preservadas. Estágio em inox de 6 meses com bâtonnage regular.

**Notas de prova :**

O nariz apresenta aromas delicados e complexos e proeminentemente florais, com destaque para rosa branca e flor de laranjeira muito suave e delicada bem como um aroma cítrico fresco e refrescante. Na boca evidencia uma frescura cristalina no ataque de boca e uma mineralidade fresca e seca agradável. Apresenta um final longo e uma acidez crocante.

**Harmonização :**

Vinho suave e delicado, mas extremamente gastronómico. Acompanhará bem saladas frias, mariscos e peixes nobres. Temperatura de serviço ideal de 9 - 11 ° C.

**Engarrafamento :** 16/03/2023 | **Produção :** 6212 (grf)

**Álcool :** 12,5 % volume | **Acidez Total :** 6,1 g/L (ácido tartárico)

**Açúcares :** 1 g/L (glucose, frutose e sacarose) | **pH :** 3,15

**Enólogo :** Constantino Ramos

**Embalagens :**

Capacidade Garrafa (l) . 0,75  
Dimensões (mm) . Ø 77,90 x 350 | Peso (kg) - 1,2  
Código de barras EAN (grf) . 5600708681041

Caixa Dimensões (mm) . 350 x 202 x 141  
Peso (kg): 7,7 | Numero garrafas . 6  
Código de barras ITF (cx) . 15600708681031