

loureiro
colheita 2010

MÉTODO

Para preservar todas as qualidades das uvas, na recepção na adega, estas são imediatamente desengaçadas e esmagadas. Numa fase seguinte as massas são prensadas.

Para clarificar o mosto que resulta da prensagem é feita uma decantação estática com temperatura controlada (16 °C). De seguida dá-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 18 °C e os 20 °C.

Antes de ser estabilizado o vinho passa por um processo de filtração. Após a estabilização é novamente filtrado e só então está preparado para ser engarrafado.

PERFIL

Aspecto visual: é um vinho de aspecto límpido, com cor citrina e reflexos palha.

Aspecto olfactivo: aroma floral, delicado, fresco e com um ligeiro toque cítrico.

Aspecto gustativo: é um vinho harmonioso, encorpado e persistente.

CASTAS

Loureiro.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Álcool: 11,5% vol.

Açúcar: 3,5 (g/l)

Acidez Total: 6,0 (g/l ácido tartárico)

pH: 3,1

Volume (ml)	Tipo de Garrafa	Peso da Garrafa (g)	Peso da Caixa (g)	Dimensões da Caixa (CxLxA)	Código Barras
375	Reno	670	-	-	5601731204047
750	Reno Leve	1.170	-	-	5601731204016
375 (cx 12)	Reno	670	8.250	260x190x265 mm	25601731204041
750 (cx 3)	Reno Leve	1.220	3.825	235x85x345 mm	35601731204017
750 (cx 6)	Reno Leve	1.220	7.510	236x157x340 mm	65601731204018