



Maria Papoila Loureiro/Alvarinho

Vinho Verde

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Loureiro, Alvarinho.

Ano: 2018

Vinificação: Desengace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18°-20°C. Fermenta a uma temperatura controlada.

Solo: Origem granítica

Clima: Muito húmido

Cor: Citrina

Aroma: Intenso, com notas de mineralidade e frutos de polpa branca

Boca: Na boca é um vinho com grande volume e estrutura, tudo muito bem equilibrado com a acidez

Boca (final): Longo e persistente

Pratos: Excelente como aperitivo e ideal para acompanhar pratos de cozinha mediterrânica de peixe e marisco

Álcool: 11.5%

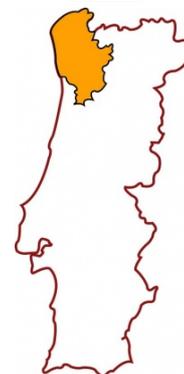
Acidez: 6.2 gr/L

Açúcar Residual: 3.6 gr/L

pH: 3.12

Região: D.O.C. - Vinho Verde

Localizado no noroeste de Portugal, a região Vinhos Verdes oferece um conjunto de formas completamente diferentes de outras zonas vinícolas Portuguesas, o que confere um carácter único aos vinhos.



[Imprimir](#)