

ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO | 2026-07-29

INTRODUÇÃO

O Loureiro é originário da sub-região do Lima, berço da casta Loureiro. Esta região apresenta solos graníticos profundos e pobres. As vinhas estão plantadas em meia-encosta com exposição a sul junto às margens do rio Lima e com influência atlântica. Estas condições e terroir determinam a frescura e a exuberância aromática do vinho, bem como uma acidez cristalina e uma salinidade acentuada.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas e rapidamente transportadas para a adega em ambiente refrigerado. As uvas inteiras desengaçadas foram prensadas, de seguida a decantação a frio durante 48-72h. Longa fermentação a baixas temperaturas entre 14 a 18°C. Estágio sobre borras finas com bâtonnage regular.

NOTAS DE PROVA

Aromas florais provenientes da casta Loureiro estão em destaque no primeiro momento da prova. Na boca a sua acidez e salinidade oferece corpo e estrutura. A acidez equilibrada e um leve toque herbáceo permitem elegância.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Ideal como acompanhamento de pratos de peixe e mariscos. Deve ser servido entre 11-13°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Produtor | Dirk Niepoort X Anselmo Mendes

Região | Verdes

Tipo de Vinho | Branco

Tipo de Solo | Granítico

Castas | Loureiro

Idade das Cepas | 8 a 20 Anos

Densidade por HA | 3333

Condução das Vinhas | Royat

Altitude (M) | 20-250

Período da Vindima | Setembro

Forma de Vindima | manual

Fermentação | Em cuba de Inox

Estágio | Em cuba de inox

Engarrafado em | Janeiro 2024

Produção | 2007 garrafas

Alergénios | Sulfitos

Extrato seco (g/dm³) | 21.60

PH | 3.29

Acidez Total (g/dm³) | 7.30

Acidez Volátil (g/dm³) | 0.36

Álcool (%) | 11.9

SO₂ livre enchimento (mg/dm³) | 16

SO₂ Total (mg/dm³) | 82

Massa volúmica (g/cm³) | 0.9909

GARRAFA



5683977065716

CAIXA



5683977065718

CAIXA



material: cartão
nº garrafas: 6
peso CX (gr): 7350
peso GF (kg): 1.4

comp. (cm): 33.2
largura (cm): 23.2
altura (cm): 16

PALETE



nº caixas: 100
largura (cm): 120
profundidade (cm): 80
nº fiadas: 9