

# ENCOSTAS DE CAÍZ LOUREIRO ALVARINHO

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

REGIÃO  
REGION

Vinho Verde DOC

SOLO  
SOIL

Franco-Arenoso  
Sandy Loam

CASTAS  
VARIETIES

Loureiro & Alvarinho

ÁLCOOL  
ALCOHOL

12,5<W%

AÇÚCAR REDUTOR  
RESIDUAL SUGAR

6

ENÓLOGO  
WINEMAKER

António Sousa

CAPACIDADE  
CAPACITY

750ml

## SUGESTÕES SUGGESTIONS

ACOMPANHAMENTO  
PAIRING

Carnes brancas, marisco e peixe grelhado  
White meats, shellfish and grilled fish

TEMPERATURA DE CONSUMO  
SERVING TEMPERATURE

8°C - 10°C



## NOTAS DE PROVA TASTING NOTES



Numa das mais belas paisagens nas margens do rio Tâmega nasceu este vinho unicamente a partir das castas Loureiro e Alvarinho. Aroma atraente, com boa fruta branca, pêra, maçã verde. Excelente mineralidade com bom volume de boca, acidez bem envolvida com final sério e delicado.

From the wonderful landscapes of the Tâmega river shores comes this wine created exclusively from the Loureiro and Alvarinho grape varieties. Appealing aroma, with excellent white fruit scents such as pear or green apple. Wonderful minerality with roundness in the mouth, well evolved acidity and a delicate and strong ending.

