

Artefacto Vinho Verde 2013

Safra	2013
Conteúdo	750 ml
Tipo	Branco

Composição

Uva	Arinto, Loureiro e Azal
Teor Alcoólico	12%
Estimativa de Guarda	3 anos
Amadurecimento	Em tanques de aço inox

Terroir

País	Portugal
Região	Vinho Verde, Minho
Vinícola	Luis Duarte

Sommelier Wine

Visual	Amarelo palha com reflexos esverdeados.
Olfativo	Delicadas notas de flores frescas e de frutas cítricas como tangerina, laranja e limão siciliano maduro.
Gustativo	Elegante, delicado, com frescor vivo e toque cítrico.
Harmonização	Legumes gratinados, sushi e sashimi, estrogonofe de frango, ostras empanadas, bobó de camarão, peixe frito, empada de palmito, bruschetta de queijo de cabra e damasco, penne ao pesto.

Serviço

Temperatura de Serviço	8 °C
Estimativa de Guarda	3 anos

Vinícola



Luis Duarte Vinhos

Ano de Fundação
2007Tamanho da Propriedade
83 hectaresProdução
50 mil garrafasEnólogo responsável
Luis Duarte*Anotações*

Safra 2013. Bolinhos de bacalhau. Jantar em 11/01/2015.