

LOUREIRO & ALVARINHO

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

LOUREIRO & ALVARINHO

{ #01 - o romance da quinta }

Da exuberância floral do Loureiro e do corpo aveludado da casta Alvarinho, nasce um romance clássico. Um casamento perfeito, celebrado até hoje na intemporal Quinta da Aveleda.

{ #03 - harmonização }



Saladas e vegetais frescos.



Frango estufado com ervilhas.



Sushi e peixes gordos (salmão ou atum).

{ #05 - notas de prova }

Blend mais icônico da Região dos Vinhos Verdes: os aromas exuberantes a flor de sabugueiro, maracujá e frutas cítricas, típicos do Loureiro, complementam as notas discretas de frutas tropicais e flores brancas do Alvarinho, juntamente com a sua estrutura aveludada e untuosa.

{ #07 - está disponível nas seguintes embalagens }

Garrafas: 750 ml e 375ml
Unidades por embalagem: 6 garrafas (750 ml) e 12 garrafas (375 ml) caixa cartão
Vedante: Rolha de cortiça
Modelo Garrafa: Reno alta canela

{ #02 - especificações técnicas }

Vinho Branco Seco
Região: DOC Vinho Verde
País: Portugal
Castas: 70 % Loureiro, 30 % Alvarinho
Solo: Granítico e Arenoso
Colheita: 2019
Acidez Total (em Ácido Tartárico): 6,5 g/l
Álcool Vol.: 11% Vol.
"Wine Consultant": Valérie Lavigne

{ #04 - sugestões de serviço }



Temperatura entre 8° a 10°C.



Beber agora ou guardar.
Boa evolução em garrafa.

{ #06- vinificação }

Este vinho é a expressão máxima da paixão da Família Guedes pelo vinho e o blend mais icônico da Região. A vindima é noturna para garantir a frescura das uvas e a manutenção das suas propriedades aromáticas. Ao chegarem ao centro de vinificação, estas são submetidas a uma prensagem suave a baixas pressões. A fermentação alcoólica é feita a temperaturas controladas, seguida de estágio em cuba inox, durante o qual se mantém as borras em suspensão, permitindo extrair o máximo de aromas das castas.



MUNDUS VINI
SUMMER TASTING
Medalha de Prata
Colheita 2018



WINE & SPIRITS
Best Buy Year's Best
91 pontos
Colheita 2017



DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2018
Medalha de Prata
92 pontos
Colheita 2017

PEQUENOS DETALHES, GRANDES VINHOS.

Safra 2020. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.