


LOUREIRO 2025

DADOS TÉCNICOS


	TIPO DE VINHO Branco
	COLHEITA 2025
	REGIÃO Amares - Região Demarcada dos Vinhos Verdes
	CAPACIDADE 75 cL
	GARRAFA Bordalesa Autor
	CAIXA 6 garrafas (33cm x 23.5cm x 16.5cm)
	CASTAS Loureiro (100%)
	ÁLCOOL 12,5 %
	ACIDEZ TOTAL 6.1 (g/dm ³)
	ACIDEZ FIXA 5.7 (g/dm ³)
	AÇÚCAR Seco




ENOLOGIA

 Este vinho foi produzido a partir de uma seleção de uvas da casta Loureiro, das melhores parcelas das Vinhas do Cruzeiro e da Senra, situadas, respetivamente, nas freguesias de Bouro Santa Maria e Bouro Santa Marta, concelho de Amares, distrito de Braga. As uvas que se destinam à produção deste vinho são desengaçadas. O vinho é elaborado recorrendo-se ao controlo da temperatura de fermentação a 12° C. Segue-se o estágio em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA


 Límpido e cor citrina clara. Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios das uvas bem maduras da casta Loureiro. Corpo equilibrado, sabor macio, com excelente frescura e um final de boca persistente.

VITICULTURA

 As vinhas encontram-se dispostas em socalcos, característica que confere o nome ao vinho, voltados a nascente e sul. A excelente exposição solar, as características do solo e o microclima da região contribuem para a produção de um vinho verde com notas singulares.

As uvas foram colhidas na 2ª quinzena de setembro de 2025, de forma manual, talhão a talhão, sujeitas a criteriosa seleção, e transportadas de imediato para a adega, seguindo-se o processo de vinificação anteriormente descrito.

HARMONIZAÇÃO

 Versátil e gastronómico, harmoniza de forma exemplar com mariscos e peixes frescos, cuja delicadeza é realçada pela acidez marcante e pela leveza do vinho. A sua frescura vibrante e os aromas de flor branca prolongam a experiência em boca com elegância e precisão.