

# Quinta da Ponte de São Veríssimo (Loureiro)

## CARACTERÍSTICAS

Vinho elaborado com a casta mais característica desta Sub-Região, revela os seus aromas florais intensos, prolongando a prova graças à sua acidez crocante. O Loureiro deverá ser acompanhado de refeições ligeiras ou marisco, peixe ou sushi. deve ser servido a uma temperatura compreendida entre 8°C e 12°C.

## CHARACTERISTICS

*Wine made from the most characteristic grape variety of this Sub-Region, reveals its intense floral aromas, prolonging the taste thanks to its crispy acidity. The Loureiro shall be served with light meals or shellfish, fish or sushi and served between the temperatures of 8°C and 12°C.*

## FICHA TÉCNICA DATASHEET

Produto (Product): *Vinho Verde Branco Loureiro*

Região (Region): *Região dos Vinhos Verdes*

Álcool (Alcohol): *11.5%*

PH: *3,07*

Castas (Grape Variety): *100% Loureiro*

Ano Colheita (Harvest Year): *2017*

Garrafas (Bottles): *Borg. Pé Cónica (peso 515 gr)*

Caixa (Box): *6 garrafas (6 bottles)*

**Vinificação:** a temperatura e em ambiente redutor em estágio em cubas de inox mantido sobre borras finas durante 8 meses

**Vinification:** at controlled temperature in reductive environment and stages in stainless steel vats on fine lees for 8 months

**Enólogo (Winemaker):** *Engº João Silva e Sousa & Joaquim Vasconcelos*

