Estreia Espumante Loureiro Meio Seco

Estreia

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl



Vinificação e Estágio

Foi selecionado um vinho base adequado ao método de espumantização Charmat, com o intuito de preservar o perfil aromático da casta, em detrimento de aromas terciárias. Após o engarrafamento, o vinho permanece em estágio em garrafa, antes da comercialização.

Harmonização

Acompanha muito bem entradas, saladas e pratos picantes. Excelente para harmonizar sobremesas doces à base de frutas e para um brinde final. Servir entre 4º C e 6ºC.

Nota de prova

Tem cor citrina e aspeto cristalino, com aroma a frutos cítricos com leves notas evoluídas, típicas da espumantização. Apresenta uma bolha fina, delicada e persistente. É um espumante elegante, fresco, meio-seco e saboroso.

Teor Alcoólico

12%

Castas

Loureiro

Informações logísticas

Europalete com 80 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.2
EAN: 560 2281 58759 8
ITF: 6 560 2281 58759 0

Formatos disponíveis (cl): 75

01 de Novembro de 2026
VINALDA Companhia Comercial de Bebidas, S.A.