



# Estreia Loureiro Premium branco

#### Estreia

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl



## Vinificação e Estágio

Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários destas castas. Depois o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.



#### Harmonização

Ideal como aperitivo ou acompanhando entradas diversas, sendo especialmente recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.



## Nota de prova

Trata-se de um vinho seco de cor cítrica, com aroma a frutos cítricos e floral, persistente e distinto. O sucesso deste vinho reside no facto de se adequar harmoniosamente a paladares e sabores diferenciados, harmonizando nos mais diversos momentos.



## Teor Alcoólico

12%



#### Castas

Loureiro



## Informações logísticas

Europalete com 125 caixas de cartão de 6 garrafas Peso da garrafa: 1.2 EAN: 5602281907594

ITF: 6 560 2281 90759 6

