



CONDES DE BARCELOS

BRANCO| WHITE

LOUREIRO 2018

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vinho Verde D.O.C.

ANO DE COLHEITA /YEAR

2018

CASTAS/GRAPES

Loureiro 100%

NOTAS DE PROVA/TASTING NOTES

Aroma delicado e fino, distingue-se pelo seu perfume frutado e realce para algumas notas florais. Na boca, apresenta-se jovem, a frutos citrinos, que o torna agradável e fácil de beber. Encerra um final longo, intenso e persistente à casta.

Delicate and fine aroma, it is noted by its fruity scents with floral note highlights. In the mouth it is young with citrine flavours, making it delightful and easy to drink. It also has a long, intense and persistent ending, a particular quality of this variety.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO/SUGGESTIONS

Entradas, saladas, mariscos, todo o tipo de peixes e até com carnes assadas no forno. É ainda uma ótima companhia para pizzas e comida japonesa. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 12 °C.

Hors d'oeuvres, salads, seafood and fish courses and oven-roasted meats. It is also an excellent companion for pizzas and japanese cuisine. It should be served at a temperature between 8 and 12°C.

ANÁLISES/ANALYSIS

Alcool/Alcohol 11,5% vol.

Ac.Total/Total Acidity 6gr/l

Açucar/Sugar 3 g/l

pH 3,2

EMBALAGEM/PACKAGING

Garrafa/Bottle 750ml. / 375ml

Caixa de 6 garrafas / 12 garrafas

Ean Code: 560 2886000058 / 560 2886001055

ITF Code: 1 560 2886000055 / 1 560 2886000144

ENÓLOGO/WINEMAKER

José Miranda

ADEGA COOPERATIVA DE BARCELOS, CRL

T. +351 253831812 – F. +351 253833387

adegabarcelos@bcl.pt – www.adegabarcelos.bcl.pt

