

LOUREIRO

D.O.C. Vinho Verde

encosta do
XISTO
VINHO VERDE · PORTUGAL



ENCOSTA DO XISTO - LOUREIRO 2012

Classificação: Denominação de Origem Controlada (D.O.C.)

Tipo: Vinho Verde / Loureiro - Colheita Seleccionada

Designação: Encosta do Xisto Loureiro 2012

Produtor: Vasco Faria, S.A.

Ácidos Totais: 7,3 g/dm³

pH Final: 3,09

Açúcares Redutores: 1,6 g/dm³

Álcool: 12 % Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2012

Castas: Loureiro

Vinha: Quinta do Xisto e Quinta de Pereira, Sub-região do Ave

Denominação: Encosta do Xisto

Tipo de Solo: Franco-arenoso de origem granítica

Clima: Mediterrânico, com uma acentuada influência Atlântica

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2012

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em cubas de inox, com temperatura controlada, após decantação estática.

Estágio: Em cubas de inox, sobre borras finas.

Cor: Citrina com reflexos esverdeados

Aroma: Floral, citrino com notas de fruta tropical, realce para o pêssego.

Sabor: Citrino a limão amarelo com suaves notas de frutos tropicais, longo e persistente, frescura induzida por uma acidez moderada.

Lançamento: Janeiro de 2013

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 °C

Produção: 33.000 garrafas

Engarrafamento: Vasco Faria, S.A.

Para os melhores momentos.

