



LOUREIRO

erataeva fragans

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS TASTING NOTES

Límpido, de cor citrina aberta. Aroma fresco e elegante, com notas de frutos citrinos e florais características da casta. Na boca revela uma acidez vibrante, equilibrada com alguma doçura residual que lhe confere um final de boca macio e persistente.

Cristal clear wine with a light citrus yellow hue. The bouquet reveals fresh notes of citrus fruit and floral notes typical of the *Loureiro* grapes, confirmed in a well-balanced mouthfeel, where a vibrant and refreshing acidity bonds with some residual sugar and results in an attractive and elegant wine.

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Suave esmagamento e desengace total. Prensagem muito suave das uvas com protecção oxidativa. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a baixa temperatura (entre 13 e 14°C) durante cerca de 20 dias em cubas de inox.

After achieving the ideal ripeness, the grapes are destemmed and softly crushed before pressing. *Cambra Loureiro* is made exclusively from must resulting from the first soft pressing. This high quality juice is then protected from oxidation and racked when the clarity is the desired for fermentation. The fermentation takes place in stainless steel vats, at a low temperature (between 13°C and 14°C) for about 20 days.

PARÂMETROS ANALÍTICOS TECHNICAL DETAILS

Álcool Alcohol (v/v) 12% . Acidez volátil Volatile acidity 0,31g/L
Acidez total Total acidity 6,7g/L . pH 3,29
Açúcar residual Residual sugar aprox. 4,4g/L

SUGESTÃO DE CONSUMO FOOD SUGGESTIONS

Sendo um vinho branco muito versátil, acompanha qualquer tipo de refeição, Preferencialmente pratos de peixes grelhados, sushi, carnes brancas, mariscos, pastas ou simplesmente como aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura de 9–12°C, em copos adequados. Goes well with light meals, seafood, grilled fish or white meats, sushi, pastas, cheese and most salads. Should be served at 9°–12° C. in proper glasses.

COLHEITA VINTAGE	2016
DENOMINAÇÃO APPELLATION OF ORIGIN	VINHO VERDE DOC, PORTUGAL
TIPO TYPE OF WINE	BRANCO WHITE
PRODUTOR PRODUCER	ADEGA COOPERATIVA DE VALE DE CAMBRA
CASTAS GRAPE VARIETIES	100% LOUREIRO,
CLIMA CLIMATE	CLIMA FRESCO E HÚMIDO MILD CLIMATE
TIPO DE SOLO SOIL CHARACTERISTICS	GRANÍTICO MAINLY GRANITIC