



## QUINTA de LOUROSA ESPUMANTE VV TINTO

Classificação: DOC Vinho Verde

Classification: DOC Vinho Verde

Tipo: Tinto

Type: Red

Castas: Touriga Nacional e Vinhão

Grape varieties: Touriga Nacional and Vinhão

Solos: granítico

Soils: granitic

Vindima: Setembro

Harvest: September

Vinificação: Colheita das uvas manualmente e em caixas de 20 kg;

De seguida as uvas foram desengaçadas e esmagadas num esmagador de cilindros.

A fermentação realizou-se em cerca de 8 dias em cubas de inox e a temperaturas variáveis. Remontagens frequentes e desencuba no final da fermentação.

As massas passaram por uma prensa vertical.

Vinification: Manual harvest of grapes in boxes of 20kg; The grapes followed for a pneumatic press where they suffered the pressuring and the separation from the must of rake. The fermentation made in Inox wine vat and the controlled low temperatures.

Teor Alcoólico: 12%

Alcoholic content: 12%

Acidez Total: 7,6

Total acidity: 7,6

pH: 3,04

pH: 3,04

Cor: Rubí púrpura, límpido. Bolha fina, cordão persistente.

Colour: Purple and clear. Persistent and cunning bubble.

Aroma: Aroma frutado, intenso.

Nose: Fruity with flavours of toast

Paladar: Corpo médio, acidez presente e equilibrada. Boa “mousses”

Palate: In the mouth, there are the same sensations that in nose.

Balanced acidity. Good combination.

Final de prova: Final muito frutado e persistente.

Tasting notes: Very fruit and steady after taste.

Produção: 2.500 gfs

Production: 2.500 btl

Gastronomia: Servir ligeiramente refrescado. Sugere-se como acompanhamento de pratos fortes, tipo cabrito assado em forno a lenha.

Gastronomy: You may serve at 9° C temperature, and with strong foods so we suggest roast young goat in wood's kiln.

Capac. gf. / Btl. Capac.: 750ml

Códigos / Codes: EAN 15608963040603

Dimens. cx de 6 gf. / Case 6 btl dimens. (mm): 223x150x316 (7,050Kg)

Europaleta: N° caixas / N° cases: 132 (11x12)

Dimensões / Dimens. (mm): 1200x800x1820

Peso Br. / Weight(kg): 920