



EST 1647

CASA DA
SENRA



LOUREIRO | VINHO VERDE | DOC | BRANCO

2016

Região:	Vinhos Verdes, DOC
Sub-região:	Lima
Casta:	Loureiro
Altitude:	250-300 m
Exposição Solar:	Sul
Sistema de Condução:	Cordão simples
Produção:	50 hl/L (Produção Integrada)

VINIFICAÇÃO 2016

Prensagem:	- 2°C seguido de filtração por placas
Fermentação Alcoólica:	10 – 15 dias em cubas de inox
Temperatura de Fermentação:	Temperatura controlada entre 18°C e 20°C
Precipitação Tartárica:	Estabilização durante 10 dias à temperatura de - 2°C seguido de leve filtração
Engarrafamento:	3/4 meses depois da vindima

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Grau Alcoólico:	12 % vol.
Acidez Total:	5,7 g/L (ác. tart.)
pH:	3,13
Açúcares Redutores:	9,9 g/ L

Notas de Prova

Cor:	Citrino
Aroma:	Delicado e intenso aroma resultante da óptima maturação de casta loureiro. Notas de citrinos e ligeiramente floral.

Sabor: Meio seco, com um elegante sabor frutado e fresco, redondo e incorporado na boca com um excelente final bem persistente.

Melhores combinações de comida: Como aperitivo, ou a acompanhar saladas, peixe grelhado ou frango. Também muito bom com salmão fumado, queijo branco e frutas, frutos-do-mar e marisco, sushi e receitas tailandesas, com especiarias

Enólogo: Eng.º. António Sousa