

**Tipo:** Tranquilo

**Cor:** Branco

**Designação de Origem:** DOC Vinho Verde

**Região:** Vinhos Verdes

**O Vinho:** Castrus Loureiro é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Loureiro.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido e cor citrina. Aroma intenso e sabor característico, corpo cheio e prolongado final de boca evidencia as notáveis qualidades da casta Loureiro com ligeiro aroma e sabor amadeirados.

**Enólogo:** Élio Barreiros

**Castas:** Loureiro

**Vinificação:** Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

**Estágio:** Estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.

**Servir:** Castrus Loureiro deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C.

**Desfrutar:** Ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

**Informações Técnicas:** Álcool : 11,5 % | Acidez Total: 6,1 g/l ácido Tartárico | pH: 3,30 Açúcares Totais: 3.0 g/l | Contem Sulfitos

*"... o perfume característico da casta e a boa adaptação para pratos leves fazem dele um companheiro."*

Segundo João Paulo Martins



## Prémios



16 pontos, entre as melhores pontuações! Uma boa escolha! 2018



16 pontos Revista Vinhos (Boa Compra) 2018

Jornal Expresso Os melhores Vinhos para o Verão (João Paulo Martins)