

O Louzadense

Espadeiro



Classificação: Vinho Verde DOC

Tipo: Rosado

Ano de colheita: 2022

Castas: 100% Espadeiro

Sub-região: Sousa

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 5,8

pH: 3,17

Produtor/Engarrafador: Casa da Bouça (Aveleda - Lousada)

Processo de vinificação: Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das uvas da casta Espadeiro e fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A vindima é manual e as uvas transportadas em caixas para a adega.

A vinificação é efetuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperaturas controladas.

Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

Notas de prova: Espadeiro é um vinho com tonalidades salmonadas, aroma vivo, com presença de notas florais e frutos silvestres, revelando uma estrutura fina e delicada.

Gastronomia: É um vinho excelente para acompanhar saladas, peixe, carnes brancas e pratos ligeiros de massa.

Recomendações: Conservar ao abrigo da luz.

Temperatura de serviço: 8° – 10°C.