

O Louzadense

Vinhão



Classificação: Vinho Verde DOC

Tipo: Tinto

Ano de colheita: 2022

Castas: 100% Vinhão

Sub-região: Sousa

Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 10,7

pH: 2,96

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

Processo de vinificação: Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das uvas da casta Vinhão 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 maceração e curtimenta em lagar, seguida de uma fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Após terminar a curtimenta as massas são prensadas

Este vinho, dado não ser filtrado, está sujeito a criar depósito.

Notas de prova: Vinhão é um vinho de cor retinta, de aroma a frutos silvestres, vinoso, macio e seco.

Gastronomia: É um vinho excelente para acompanhar a gastronomia regional portuguesa, tal como rojões papas de sarrabulho, arroz de cabidela, lampreia, sardinhas e refeições de bacalhau. Também é delicioso servido com enguia fumada, caça e porco assado.

Recomendações: Conservar ao abrigo da luz.

Temperatura de serviço: 10° – 12°C.