

# O Louzadense

## Loureiro



**Classificação:** Vinho Verde DOC

**Tipo:** Branco

**Ano de colheita:** 2022

**Castas:** 100% Loureiro

**Sub-região:** Sousa

**Álcool:** 12% vol.

**Acidez Total:** 6,6

**pH:** 3,06

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

**Processo de vinificação:** Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das uvas da casta Loureiro 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:** Loureiro é um vinho elegante, jovem, frutado e floral. Cor citrina com notas de flor de limoeiro, típico da casta loureiro.

**Gastronomia:** É um vinho excelente para acompanhar, peixe ou marisco, entradas de queijos, fumados e carnes brancas, comida vegetariana e sushi.

**Recomendações:** Conservar ao abrigo da luz.

**Temperatura de serviço:** 8° – 10°C.