AZEVEDO



Azevedo Loureiro e Alvarinho Vinho Verde 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | DOC Vinho Verde

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-12-02

GARRAFAS PRODUZIDAS | 280000

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 2 g/L ±1

Dióxido de enxofre total | 120 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.0 g/L ±0.5

pH | 3.1 ±0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.5 g/100mL

Açúcares | 0.2 g/100mL

Calorias | 293 kJ/70 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO
O vinho Azevedo Loureiro Alvarinho representa a elegância geral do vinho verde. É um vinho perfeito para usufruir como aperitivo.

NOTA DE PROVA – ANO DE PROVA 2025

Cor límpida, brilhante de tons cítricos. Aroma exuberante com notas de frutas tropicais, flores brancas e fruta de caroço. Boca muito fresca e vibrante, mas bem integrada em volume e firmeza. Notas de fruta tropical evidente. Fim de boca salivante e persistente.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

TIPO DE SOLO | Granítico.

ENÓLOGO | Diogo Sepúlveda.

CASTAS
Loureiro (70%); Alvarinho (30%).

VINIFICAÇÃO
Após recepção na adega, as uvas são desengaçadas e arrefecidas, para posterior prensagem suave a baixas temperaturas. O mosto é encaminhado para cubas de inox onde se realiza a decantação e fermentação alcoólica a temperatura entre 14 -15°C. Parte do lote realiza, antes da prensagem, maceração pré fermentativa até 2 dias, a baixas temperaturas.

MATURAÇÃO
Estágio sobre borras em cubas de inox , com batonnage durante 3 meses

GUARDAR
Garrafa na vertical ou horizontal. Idealmente, até 4-5 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR
Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESFRUTAR
O perfil deste vinho torna-o indicado para pratos de peixe, sushi, saladas frescas, mariscos e momentos de aperitivo. Com o seu carácter fresco e exuberante pode também ser desfrutado a copo.

V14481-20240513084007633-901D

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
pontoverde Recicle sempre
PART OF SOGRAPE
Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.