



Maria Bonita Loureiro Barrica

Vinho Verde

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Loureiro.

Ano: 2017

Vinificação: Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Loureiro, vinificado pelos processos ancestrais, fermentou em barricas usadas de 300 litros por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Solo: Origem granítica

Clima: Influência atlântica

Cor: Amarela citrina, límpida e intensa

Aroma: Aroma de grande intensidade e elegância. Muito frutado (frutos brancos e citrinos) com notas minerais

Envelhecimento: Fermentou e estagiou em barricas usadas durante 8 meses

Boca: Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas cítricas

Boca (final): Final muito longo

Pratos: Acompanha pratos de cozinha Mediterrânica à base de peixe e Marisco

Álcool: 12%

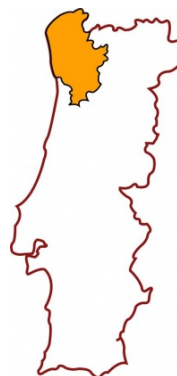
Acidez: 6.7 gr/L

Açúcar Residual: <1.5 gr/L

pH: 3.20

Região: D.O.C. - Vinho Verde

Localizado no noroeste de Portugal, a região Vinhos Verdes oferece um conjunto de formas completamente diferentes de outras zonas vinícolas Portuguesas, o que confere um carácter único aos vinhos.



[Imprimir](#)