



# FLOR DE LINHO • LOUREIRO

Castas: Loureiro

Varietals: Loureiro

Região: Vinho Verde DOC

Region: Vinho Verde DOC

Colheita 2022

Harvest: 2022

Notas de prova: Floral, mel, delicado

Tasting notes: Floral, honey, delicate

Harmonização: Marisco, saladas, peixe gordos, carnes brancas

Pairing: Seafood, salads, fat fishes, white meat

Vinificação: Maceração pelicular cerca de 24h de 40% do lote fermentação durante 20 dias a temperatura controlada entre 15 - 16 graus.

Vinification: Skin maceration for about 24 hours of 40% of the lot, fermentation for 20 days at a controlled temperature between 15 - 16°C

Análises  
Alcool - 11,5%  
Acidez Total- 5,8 g/l  
Açúcar residual - 6,5 g/l

Analyses  
Alcohol - 11,5%  
Total Acidity - 5,8 g/l  
Residual sugar - 6,5 g/l

Prémios: Colheita 2021 -Prata Mundus Vini 2022

Awards: Vintage 2021 -Silver Mundus Vini 2022

Enólogo: António Sousa

Winemaker: António Sousa

