



DESIGNAÇÃO DO PRODUTO		BRACARA AVGVSTA LOUREIRO
ORIGEM	Denominação	Vinho Verde Branco Loureiro DOC - ESCOLHA
	Origem	Região Demarcada dos Vinhos Verdes
	Certificado de Garantia	Selo da Comissão dos Vinhos Verdes
	Ano da Colheita	2023
CASTA		Loureiro (100%)
PARÂMETROS ANALÍTICOS		
		Alcool 12,0 % Vol
		Ac. Total 7,0 g/dm ³
		Açúcares Totais 4,1 g/dm ³
		pH 3,2
		Conservantes Contêm sulfitos
PROVA		
		Côr Citrino, límpido e muito ligeiramente efervescente.
		Aroma Jovem, frutado com aroma varietal com notas florais.
		Sabor Jovem e frutado, com mineralidade e acidez equilibrada o que lhe confere grande frescura, estrutura sólida
EMBALAGENS		
		Capacidade 75 cl
		Garrafa Bordalesa Elite
		Vedante Rolha de cortiça
		Caixa 6 unidades
ELABORAÇÃO		As uvas, colhidas à mão, são desengaçadas e conduzidas suavemente para as prensas. O mosto é separado das películas em modernas prensas pneumáticas e sujeito a decantação estática durante 24 h protegido de oxidações. Segue-se a fermentação em cubas de aço inox sob temperatura controlada com processo de automação.
HARMONIZAÇÃO e RECOMENDAÇÃO DE CONSUMO		
Ideal como acompanhamento de carnes brancas, marisco e peixes, saladas leves ou entradas bem como cozinha internacional de origem italiana e oriental. É particularmente agradável nos dias quentes de verão. Servir a uma temperatura entre os 8 e 10 °C.		
CONSERVAÇÃO		
		Posição Vertical
		Temperatura 14 a 18 °C
		Luz Preferencialmente ao Abrigo da Luz
RÓTULAGEM		
		Designação de Venda
		Designação do Vinho
		Certificado de Garantia
		Nome e país de origem do produtor
		Características do Vinho
		Quantidade líquida
		Símbolo do Ponto Verde
		Código de Barras
		QRCode
OUTRAS INFORMAÇÕES		
		Enólogo Fernando Moura e Pedro Campos

