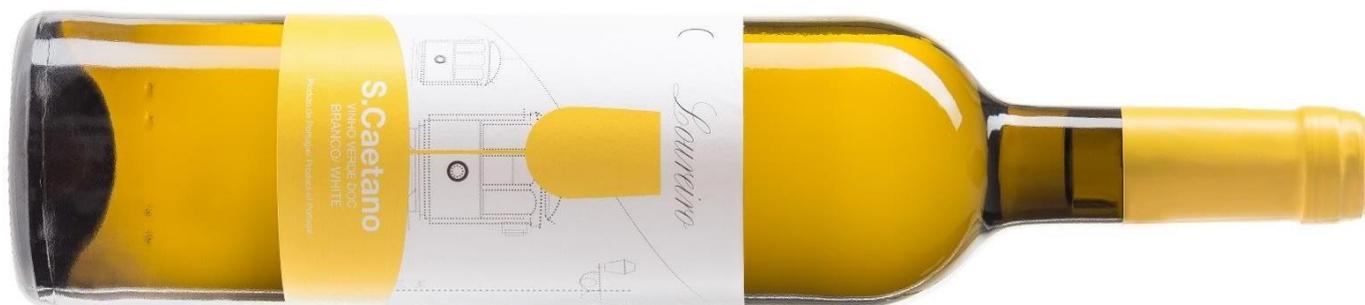


SÃO CAETANO VINHO VERDE LOUREIRO 2018



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Após colheita manual para caixas de 20kg, é feita uma criteriosa seleção das melhores uvas. Prensagem suave e fermentação em cubas de inox a temperatura controlada durante 4 semanas.

Notas de Prova: Cor palha, aroma elegante com notas tropicais. Guloso, acidez equilibrada com final longo.

Tipo: Branco

Castas: Loureiro

Enologia: WineLords

Região: Marco de Canavesses, Portugal

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 4,5 g/L

Açúcar Redutor: <1,5 g/L

Vinification: After manual harvesting for 20 kg boxes, a careful selection of the best grapes is made. Soft pressing and fermentation in stainless steel vats at controlled temperature for 4 weeks.

Tasting Notes: Straw color, elegant aroma with tropical notes. Sweet tooth, balanced acidity with long finish.

Type: White

Grape Varieties: Loureiro

Winemaking: WineLords

Region: Marco de Canavesses, Portugal

Alcohol: 13,5%

Total Acidity: 4,5 g/L

Reducing Sugar: <1,5 g/L