

NAMORADA



REGIÃO | REGION

Vinho Verde DOC • Solos de origem granítica • Invernos frios • Precipitação intermédia • Verões quentes e secos • Influência do Oceano Atlântico

Vinho Verde DOC • Granitic Soil • Cold Winters • Medium precipitation • Hot and Dry Summers • Influenced by the Atlantic Ocean



VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e esmagamento, selecionando-se apenas o mosto de lágrima. Arrefecimento e decantação a baixas temperaturas. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 2 semanas. Estagiou em inox.

Destemming and crushing, selecting only the must. The must was cooled, and decantation processed at low temperatures. The fermentation was carried out in a stainless steel tank with temperature control of about 16°C for 2 weeks. Aged only in stainless steel vats.



NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor amarelo citrino, com notas de maracujá, lima e delicadas nuances de flores brancas e maçã ácida. Na boca apresenta notas cítricas, acidez vibrante que termina num final suave e fresco. Ideal para acompanhar saladas com frutos secos, peixes.

Contém Sulfitos.

Citrus yellow color, with notes of passion fruit, lime and delicate nuances of white flowers and sour apple. In the mouth shows citrus notes, vibrant acidity that ends in a smooth and fresh finish. Ideal with salads and dishes with dried fruits, fish dishes. *Contains Sulfites.*

Teor Alcoólico/Alcohol 11% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 6,0 g/L
pH 3,2
Castas/Varieties Trajadura, Loureiro, Avesso



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

Garrafa/Bottle



5600203654267

Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/ btl)



15600203654271



150x220x330
Cartão/Cardboard



1200x800x1700
100 cx/ bx pallet