

Fiche Technique

Terras de Amares Loureiro Grande Escolha

Caractéristiques:

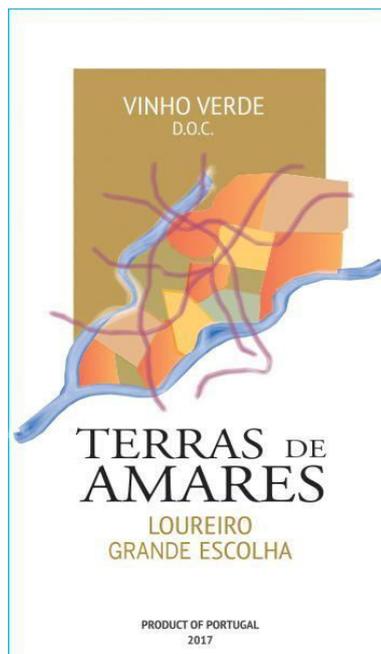
Origine: Région délimitée des Vinho Verde

Cépages: Loureiro

Sol: limon sableux d'origine granitique

Exposition: Sud

Vinificateur: Fernando Moura

**Analyse chimique:**

Alcool: 12,6% vol.

Acidité totale: 5,5 g / l

Sucres totaux: 4,0 g / l

pH: 3,4

Notes de dégustation:

On reconnaît un fruit naturel tropical et vert. Le vin est élégant, jeune et frais, facile à boire. Un typique Vinho Verde. Apparence propre et brillante avec la couleur d'agrumes. En bouche, les arômes de fruits sont remarquables et très élégants. Idéal pour partager à différents moments.

Devrait être consommé à une température de 8 à 12°C.

Logistique

Hauteur de la bouteille: 315 mm **Poids de la bouteille pleine:** 1,3 kg

Boîte de 6 bouteilles: 316 x 230 x 155 **Boîte de 12 bouteilles:** 316 x 230 x 305