



GURI 2025

Ficha Técnica

GURI é um vinho que personifica a irreverência e a frescura da juventude.

Elaborado a partir das castas Loureiro e Alvarinho, GURI resulta de uma vinificação cuidadosa, com paragem de fermentação a frio para preservar a sua frescura e a delicada doçura natural. Com apenas 8.5% de álcool, surpreende pelo seu equilíbrio entre a doçura vibrante e uma acidez persistente, criando uma experiência gustativa harmoniosa.

REGIÃO Região dos Vinhos Verdes - IG Minho - Terroir Marítimo

CASTAS Loureiro, Alvarinho

ÁLCOOL 8.5%vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 7.5

AÇÚCAR RESIDUAL Doce (25gr)

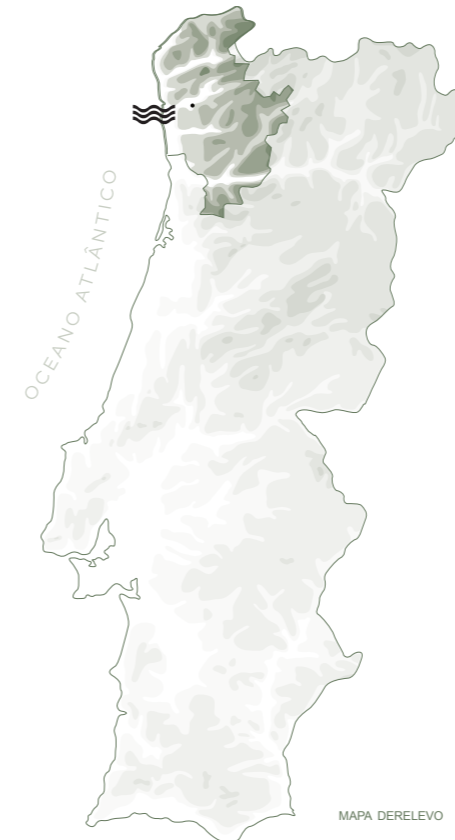
pH 3.00

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.3

TERROIR MARÍTIMO

CLIMA	Moderado marítimo. Vinhas em local próximo do mar com Inverno ameno e Verão quente e seco. A brisa marítima traz salinidade, frescura e uma amplitude térmica moderada durante a maturação, o que favorece o perfil aromático intenso.
SOLO	Granítico com teor de argila superior à média da região e fértil. Este solo muito específico aumenta a estrutura e a complexidade dos vinhos, moderando o perfil de acidez das uvas.
PERFIL	O Loureiro fornece um perfil aromático intenso e floral, enquanto que o Alvarinho confere a estrutura gustativa. Acidez alta para equilibrar a gentileza da doçura. Ideal para harmonizar com comida picante e com especiarias, ou pratos de sobremesas.

Terroir Marítimo



TAMANHO DISPONÍVEL

