

QUINTA DE AZEVEDO



Quinta de Azevedo Loureiro Escolha 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Regional Minho

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-07-25

GARRAFAS PRODUZIDAS | 27027

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.5 g/100mL

Açúcares | 0.3 g/100mL

Calorias | 293 kJ/70 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 2.5 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 110 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.0 g/L ±0.5

pH | 3.3 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

O vinho Quinta de Azevedo Loureiro 2024 destaca-se dos Vinhos do Minho por ser 100% Loureiro e demonstrar um lado muito distinto desta casta. A quinta preserva o seu charme e dos seus 34 hectares de castas brancas portuguesas produzem-se vinhos elegantes e complexos que podem envelhecer durante longos anos.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2025

Cor citrina clara. Aroma muito exuberante com notas de frutos tropicais, em particular maracujá. A boca é fresca e vibrante, com as notas de maracujá a destacarem-se em harmonia com notas cítricas de toranja e limão. Acidez muito bem equilibrada pelo estágio em madeira, o que confere grande cremosidade e complexidade. Fim de boca muito agradável, longo e persistente.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Diogo Sepúlveda.

CASTAS

Loureiro (100%).

MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

Após receção na adega, as uvas são desengaçadas e imediatamente arrefecidas. Prensagem suave a baixas temperaturas, seguida de decantação estática a frio durante 3 dias, com levantamento das borras nas primeiras 24 horas. Fermentação com temperatura controlada entre os 14-15°C.

MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou durante 6 meses sobre borras com batonnage frequente. 15% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir jovem, atinge plenitude 2 a 3 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante alguns anos.

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

O perfil deste vinho torna-o ideal para acompanhar marisco, peixe grelhado, saladas elaboradas ou simplesmente disfrutar a copo

V15082-2024021640423901-6A4C

<https://www.quintadeazevedo.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



pointoverde

Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE