



# Maria Bonita Loureiro Barrica 2017

## Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

## Clima e solo:

Solo de origem granítica, clima com influencia Atlantica

## Castas:

Loureiro (100%)

## Vinificação:

Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Loureiro, vinificado pelos métodos ancestrais, fermentou em barricas usadas de 300 litros por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

## Estágio:

Fermentou e estagiou em barricas usadas durante 8 meses.

## Engarrafamento:

n.d.

## Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor amarela citrina, límpida e intensa. Aroma de grande intensidade e elegância, muito frutado (brancos e cítricos) com notas minerais. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas cítricas e final muito longo. Acompanha bem pratos de cozinha mediterrânica, à base de peixe e marisco.

## Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3,2

Acidez Total: 6,70 g/l

Açúcar: <1,5 g/l

SO<sub>2</sub> livre:

Contém Sulfitos.

## Enólogo:

Francisco Baptista

