



Terroir

País: Portugal

Região: Loureiro

Uva: 50% Loureiro, 30% Arinto e 20% Trajadura

Elaboração

Tipo: Verde/branco

Teor Alcoólico: 9,5%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Gustativo: Leve, com boa acidez e equilíbrio. Seu final de boca é agradável e sutil, destacando-se por frutas cítricas e toques florais.

Olfativo: Frutas cítricas, como limão e grapefruit, frutas brancas e de caroço, como peras, maçãs verdes e pêssegos, além de notas florais, como rosas e jasmins.

Harmonização: Carnes brancas grelhadas com molhos leves, entradas leves, como saladas, petiscos, como bolinhos fritos, pratos à base de pescados e frutos do mar, além de queijos de massa mole, como os queijos de cabra.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Pequeno em dimensão e gigante em cultura e tradição, Portugal tem mais de 2000 anos de história vitivinícola. Até 1139, ano de fundação do país, Portugal era constituída por diversos reinos, e cada monarquia tinha o vinho que representava a região. Esses vinhos, considerados como uma parte da terra de cada reino, era armazenado em suas Uchas, adegas particulares de cada Rei, para saciar a sede, além de brindar suas glórias. Assim como os antigos reis, o projeto Val da Ucha seleciona as melhores parcelas de vinhedos, elaborando vinhos equilibrados, versáteis e gastronômicos e que contém um pouco da história de cada região de Portugal.