



Terroir

País: Portugal

Região: Vale do Lima

Uva: Loureiro

Elaboração

Tipo: Vinho verde

Teor Alcoólico: 12,5

Amadurecimento: Maturação de 3 a 6 meses em cuba de inox com remoção regular das borras finas.

Por Murilo Azevedo

Visual: Límpido e cor amarelo palha claro.

Olfativo: Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios da combinação das castas Alvarinho, Loureiro e Avesso.

Gustativo: Corpo leve, fácil de beber, muito fresco, ótima acidez e um final de boca muito frutado e persistente.

Harmonização: Acompanha saladas, aperitivos, peixes leves, mariscos, ótimo para cozinha oriental como sushi, mas o melhor é o bolinho de bacalhau!

Serviço

Temperatura de Serviço: 6°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

AMEAL

A Quinta do Ameal é uma pequena e antiga propriedade que existe desde 1710, localizada no Vale do Lima, na região do Vinho verde, em Portugal. No ano de 1990, Pedro Araújo Ramos adquiriu a Quinta do Ameal e mantém intacta a propriedade histórica. Pedro Araújo tem vinho no DNA, pois é bisneto de Adriano Ramos Pinto, o grande nome do Vinho do Porto. Desde 2005 os vinhos Ameal são feitos com uvas orgânicas. Não utilizam herbicidas, pesticidas sintéticos nem fertilizantes químicos. É dada especial atenção às intervenções no solo, e mais importante que isso é a atitude pró-ativa de gestão na compreensão do ecossistema e o esforço para obter um equilíbrio natural para as vinhas. Esse procedimento tem inspirado muitas das mais importantes vinícolas de Portugal.