



## Quinta do Ameal Escolha Loureiro 2014

**Produtor:** Quinta do Ameal

Elaborado a partir de vinhas de aproximadamente 15 anos, localizadas na famosa região de Vinho Verde, este branco DOC é fresco, floral e frutado. Refrescante, com sutil doçura residual equilibrada pela ótima acidez, é um vinho ideal para harmonizar com entradas leves, ou petiscos, como os deliciosos bolinhos de bacalhau. Assinado pelo enólogo José Antas de Oliveira da Adega Ponte da Barca, este rótulo revela a grande tipicidade dos vinhos da região. Raridade! Um dos melhores brancos do Minho, sem dúvida!!

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Vale do Lima

**Uva:** 90% Loureiro e 10% Arinto

### Elaboração

**Tipo:** Branco

**Teor Alcoólico:** 11%

**Amadurecimento:** Estágio entre 3 e 6 meses em tanques de inox

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Límpido e cor amarelo ouro brilhante.

**Gustativo:** Excelente corpo, sabor macio, com alguma frescura e um final de boca muito frutado e persistente.

**Olfativo:** Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios das uvas bem maduras da casta Loureiro.

**Harmonização:** Excelente como aperitivo bem como acompanhamento de refeições, carnes fumadas, peixes, mariscos, óptimo para cozinha oriental e de fusão. Bacalhau em lascas ou bolinho de bacalhau.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 6/8C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

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 bisneta 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.