

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Curvos Loureiro Vinho Verde 2023
<b>Vinícola</b>	Quinta dos Curvos
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Loureiro
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é fruto do trabalho excepcional da Quinta dos Curvos, uma vinícola familiar com mais de 400 anos de tradição, localizada na renomada região do Minho, no norte de Portugal. É uma verdadeira joia da viticultura portuguesa, conhecida pela qualidade e pelo excelente custo-benefício de seus vinhos. Nos seus 16 hectares de vinhedos murados, na freguesia de Forjães, no concelho de Esposende, a casta Loureiro cresce em solos graníticos e exposta ao sol na direção sul, garantindo a maturação perfeita.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como maçã verde e pêssego fresco, entrelaçadas por notas de limão-siciliano e zest de laranja, finalizando com delicadas nuances de ervas de quintal

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

é vibrante e tenso, com uma acidez refrescante, excelente profusão de sabores e um toque mineral que dá um acabamento especial

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



### CULINÁRIA