

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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



CULINÁRIA

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