



Allo Alvarinho Loureiro Branco 2017

Allo Alvarinho Loureiro Branco 2017



Saiba tudo sobre vinhos Portugueses.

## Allo Alvarinho Loureiro Branco 2017

Por Jorge Cipriano  há 3 dias  Faça o seu comentário



## Allo Alvarinho Loureiro Branco 2017

Foi provado o vinho **Allo Alvarinho Loureiro Branco 2017**, produzido na região de **Vinhos Verdes**, sub-região **Monção-Melgaço**

Acompanha um prato tradicional da **Tailândia**; **Camarão Tailandês**.

---

## Vinificação

As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho e Loureiro, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade.

Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-seleccionadas para o efeito.

O engarrafamento efectua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa.

---

## Dados Sobre o Vinho

**Região:** Vinhos Verdes

**Produtor:** Quinta de Soalheiro

**Castas:** Alvarinho e Loureiro

**Álcool:** 11°

**Clima:** Altitudes de 100-200m, com bastante humidade e pluviosidade entre Outono e Primavera, boa exposição ao Sol em fase de maturação, mas com noites frias em Agosto.

**Solo:** Granítico

**Denominação:** DOC Vinho Verde

## Notas de Prova

- **Aspeto:** Cór cítrica límpida e brilhante.
- **Aroma:** Apresenta muito notas cítricas, lima, casca de laranja, maçãs verdes, algumas tropicais, papaia, abacaxi, vegetais e alguma mineralidade.
- **Boca:** De boa acidez e frescura, estrutura de boca, gás muito ligeiro, levíssimo, de alguma intensidade com duas castas a contribuir para uma prova de boca muito frutada.
- **Final:** Final de médio comprimento.

**Classificação:** 86

---

**Descritores**

Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	<b>14</b>
	Aspeto	10	8	6	4	2	
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2	<b>27</b>
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	16	14	12	10	8	
Paladar	Intensidade	8	7	6	4	2	<b>38</b>
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	22	19	16	13	10	
	Persistência	8	7	6	5	4	
Apreciação global		11	10	9	8	7	<b>10</b>
<b>TOTAL</b>							<b>89</b>

O PROVADOR

Jorge Miguel Domingos Cipriano

**Temperatura de serviço:** 8°C

## Harmonização (Wine Pairing)

Temos um prato de marisco especiado e bem temperado, que harmoniza por contraste com a acidez e fruta do vinho verde que aqui trazemos.