



Quinta da Lixa



QUINTA DA LIXA LOUREIRO

Branco | White | Blanco | Weiß

Obtido exclusivamente a partir da casta que lhe dá o nome, trata-se de um vinho seco produzido apenas em anos de qualidade.

É um vinho equilibrado e persistente de cor citrina com aromas bem marcados e complexos, muito próprios da casta.

Na boca a sua frescura natural faz ressaltar o seu carácter frutado. Jovem e delicado deve ser servido fresco como acompanhamento de pratos de peixe, mariscos, aves ou carnes jovens.

Servir à temperatura de 8 a 10°C.

Classificação:

Tipo: V.Q.P.R.D.

Castas: Loureiro

Região: Vinhos Verdes

Controlo analítico:

Teor alcoólico: 11,5%vol.

Acidez fixa: 5,8g/l

Açúcar: 2,5 g/l

Características / Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Floral, nuances de fruta.

Paladar: Seco, com notas de fruta, elegante e acidez perfeita.

Made solely from the grape that gives it its name, this wine is only made in quality years.

It is a balanced, persistent wine, citrine in colour with marked, complex aromas that are quite characteristic of this grape variety.

In the mouth its natural freshness brings out the wine's fruity character.

Young and delicate, it should be served chilled with fish, seafood, poultry and young meat dishes.

Serving temperature: 8° to 10°C.

Classification:

Type: V.Q.P.R.D.

Grapes: Loureiro

Region: Vinhos Verdes

Analytical control:

Alcohol content: 11,5%vol.

Fixed acidity: 5,8 g/l

Sugar: 2,5 g/l

Characteristics / Tasting:

Colour: Citrine

Aroma: Flowery, hints of fruit.

Taste: Dry, with notes of fruit, elegant and perfect acidity.

Obtenido exclusivamente a partir de la variedad que le da nombre, se trata de un vino seco producido sólo en años de calidad. Es un vino equilibrado y persistente de color citrino con aromas muy marcados y complejos, muy propios de la variedad. En la boca, su frescura natural hace resaltar su carácter afrutado. Joven y delicado, debe servirse fresco, como acompañamiento de platos de pescado, mariscos, aves o carnes jóvenes. Servir a una temperatura entre 8 y 10°C.

Clasificación:

Tipo: V.Q.P.R.D.

Varietades: Loureiro

Región: Vinhos Verdes

Control analítico:

Contenido alcohólico: 11,5% vol.

Acidez fija: 5,8 g/l

Azúcar: 2,5 g/l

Características/Cata:

Color: Citrino

Aroma: Floral, matices afrutados.

Paladar: Seco, con notas afrutadas, elegante y acidez perfecta.

Dieser trockene, ausschließlich aus der gleichnamigen Rebsorte hergestellte Wein wird nur in Jahren mit besonders hoher Qualität hergestellt. Ausgewogener Wein mit ausgeprägtem Abgang, zitrusfarben mit klar ausgeprägten und komplexen Aromen, die speziell für diese Rebsorte typisch sind. Im Mund hebt seine natürliche Frische den fruchtigen Charakter hervor.

Junger und delikater Wein, der kühl zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Geflügel oder jungem Fleisch serviert werden sollte. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10°C.

Klassifizierung:

Typ: V.Q.P.R.D. (Qualitätswein aus geschütztem Anbaugebiet)

Rebsorten: Loureiro

Region: Vinhos Verdes

Laborkontrollwerte:

Alkoholgehalt: 11,5%vol.

Säuregehalt: 5,8g/l

Zuckergehalt: 2,5 g/l

Merkmale / Degustation:

Farbe: Zitrusfarben

Aroma: Blumig, mit fruchtigen Nuancen.

Geschmack: Trocken mit fruchtigen Nuancen, elegant und optimaler Säuregehalt.