



Quinta da Lixa



QL ALVARINHO

Branco | White | Blanco | Weiß

Da mais nobre e conhecida casta Portuguesa foi produzido este vinho num ano de excepcional qualidade.
Aroma intenso, elegante e muito atractivo com notas florais, frutadas e nuances limonadas, num conjunto de grande carácter e finura.
Fruto tropical na boca, acidez bem enquadrada com o fruto.
Final longo.
Servir à temperatura de 10 a 12°C.
Classificação:
Tipo: V.Q.P.R.D.
Castas: Alvarinho
Região: Vinhos Verdes
Controlo analítico:
Teor alcoólico: 12,5% vol.
Acidez fixa: 5.1 g/l
Açúcar: 1.2 g/l
Características / Prova:
Cor: Citrina
Aroma: Notas florais, frutadas e nuances limonadas.
Paladar: Fruto tropical na boca, acidez bem enquadrada com o fruto, final longo.

This wine is made from the noblest and best known Portuguese grape variety, in a year of exceptional quality.
The aroma is intense and very attractive, with flowery and fruity notes, and lemonade hints, in a combination of great character and fineness.
Tropical fruit in the mouth, acidity fits nicely with the fruit.
Long finish.
Serving temperature: 10° to 12°C.
Classification:
Type: V.Q.P.R.D.
Grapes: Alvarinho
Region: Vinho Verde
Analytical control:
Alcohol content: 12,5% vol.
Fixed acidity: 5.1 g/l
Sugar: 1.2 g/l
Characteristics / Tasting:
Colour: Citrine
Aroma: Flowery and fruity notes and hints of lemonade.
Taste: Tropical fruit in the mouth, acidity fits nicely with the fruit, long finish.

De la más noble y conocida variedad Portuguesa, este vino se produce en un año de calidad excepcional.
Aroma intenso, elegante y muy atractivo, con notas florales, frutado y matices de limón, en un conjunto de gran carácter y finura.
Fruto tropical en la boca, acidez bien armonizada con el fruto.
Final largo.
Servir a una temperatura entre 10 y 12°C.
Clasificación:
Tipo: V.Q.P.R.D.
Variedades: Alvarinho
Región: Vinhos Verdes
Control analítico:
Contenido alcohólico: 12,5% vol.
Acidez fija: 5.1 g/l
Azúcar: 1.2 g/l
Características/Cata:
Color: Citrino
Aroma: Notas florales, afrutadas y matices de limón.
Paladar: Fruto tropical en la boca, acidez bien armonizada con el fruto, final largo.

Dieser Wein wurde aus der edelsten und bekanntesten portugiesischen Rebsorte in einem Jahr außergewöhnlicher Qualität gewonnen. Intensives, elegantes und sehr attraktives Aroma mit Noten von Blumen, Früchten und Nuancen von Zitrone, die insgesamt einen charaktervollen feinen Wein ergeben. Im Mund Geschmack nach Tropenfrüchten, wobei Säuregehalt und Frucht harmonisch aufeinander abgestimmt sind. Lang anhaltender Abgang. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 10 bis 12°C.
Klassifizierung:
Typ: V.Q.P.R.D. (Qualitätswein aus geschütztem Anbaugebiet)
Rebsorten: Alvarinho
Region: Vinhos Verdes
Laborkontrollwerte:
Alkoholgehalt: 12,5% vol.
Säuregehalt: 5.1 g/l
Zuckergehalt: 1.2 g/l
Merkmale / Degustation:
Farbe: zitrusfarben Aroma: Noten von Blumen, Früchten und Nuancen von Zitrone. Geschmack: im Mund Tropenfrüchte, harmonisches Verhältnis von Säuregehalt und Frucht, lang anhaltender Abgang.