

QUINTA DA LIXA

QUINTA DA LIXA - LOUREIRO

Branco / White



PT 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.

EN *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: 8º to 10ºC.*

Cor Citrina
Colour Citrine
Aroma Floral, nuances de fruta.
Flowery, hints of fruit.

Paladar Seco, com notas de fruta, elegante e acidez perfeita.
Taste Dry, with notes of fruit, elegant and perfect acidity.

Tipo / Type

DOC

Castas / Grapes

Loureiro

Região / Region

Vinhos Verdes

Teor alcoólico / Alcohol content

11.5% vol.

Acidez fixa / Fixed acidity

6.3 g/l

Açúcar / Sugar

5 g/l

EAN SCC 65601333057173

EAN UPC 5601333057171

Tariff code 22042132

