



wines of
portugal



VINHO VERDE



PT/EN



VINHO VERDE MIRUS D.O.C.

Castas *Grape Varieties*

Arinto 40%, Loureiro 30 %, Trajadura 30 %.

Nota de prova *Tasting notes*

Aroma frutado, com notas florais,
final longo e elegante.

*Fruity aroma with floral notes and a
long elegant finish.*

Vinificação e Estágio *Winemaking and Maturation*

Seleção das melhores uvas de Loureiro ,
Arinto e Trajadura.
O processo de vinificação é realizado em
equipamentos de inox, com leveduras
seleccionadas e mediante temperatura
controlada para conservar todos
os aromas do vinho.

*A selection of the best Loureiro, Arinto and
Trajadura grapes. The winemaking process is
carried out in stainless steel equipment with
selected yeasts and by controlled temperature
to keep all the rich aromas of wine.*

Rotulagem *Labeling*

Contém sulfitos.
Produto não aconselhável a grávidas
e proibido a menores de 16 anos.

*Contains sulphites.
This product is not advisable during pregnancy
and it is prohibited to children under 16.*

Tipo *Variety*

Branco

Região *Terroir*

Vinho Verde

Sub-região *Sub-Terroir*

Sousa, Felgueiras

Solo *Soil*

Granítico
Xistoso

*Granitic
Schistose*

Álcool *Alcohol*

11 %

pH

3.0/ 3.5

Acidez Total *Total Acidity*

5.8 g/L

Acidez Volátil *Volatile Acidity*

<0.8 g/L

Açúcar Residual *Residual Sugar*

14 g/L

Calorias *Calories*

516 Kcal/0,75L

Sugestão de Consumo *Food Sugestions*

Ideal para aperitivo ou
acompanhamento da refeição,
especialmente pratos leves de
cozinha oriental à base de
legumes e carnes brancas,
assim como peixe, mariscos
e saladas.
Deve ser servido a uma
temperatura entre os
8 e os 10°C.

*Perfect as an aperitif or to
accompany a meal, in particular
light dishes of oriental cuisine
based on vegetables and white
meat, as well as fish,
seafood and salads.
Should be served at a
temperature between 8-10°C.*

Tempo de Guarda *Storage Time*

Até 2 Anos
Acondicionar a garrafa na vertical.

*To 2 Years
Store the bottle vertically.*