



wines of  
portugal



VINHO VERDE



PT/EN



## VINHO VERDE MIRUS LOUREIRO D.O.C.

**Casta**  
*Grape Variety*

100% Loureiro

**Nota de prova**  
*Tasting notes*

Cor citrina, aroma elegante com notas florais. Volumoso, acidez equilibrada, evidenciando aromas a frutas exóticas. Refrescante e elegante

*Citrus, elegant aroma with floral notes, Full Bodied, balanced acidity, showing aromas of exotic fruits. Refreshing and elegant*

**Tipo**  
*Variety*

Branco

**Região**  
*Terror*

Vinho Verde

**Sub-região**  
*Sub-Terror*

Cávado, Barcelos

**Solo**  
*Soil*

Granítico

*Granitic*

### Sugestão de Consumo *Food Sugestions*

Pelas suas características é um vinho leve e fresco, pode acompanhar peixes grelhados, carnes brancas ou ser servido como aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

*For its characteristics is a light and fresh wine, can accompany grilled fish, white meats or be served as an appetizer. It should be served at a temperature between 8 and 10 °C.*

### Tempo de Guarda *Storage Time*

Até 3 Anos

*To 3 Years*

### Vinificação e Estágio *Winemaking and Maturation*

Após atingir o ponto óptimo de maturação, determinado por rigorosos controlos em vinhas selecionadas, as uvas foram colhidas e vinificadas com moderna tecnologia, sem nunca esquecer os saberes e as tradições ancestrais da Região dos Vinhos Verdes. Estágio em cubas de inox com temperatura controlada durante 2 a 3 meses.

*After reaching the optimum maturation point, determined by strict checks on selected vineyards, the grapes were harvested and vinified with modern technology, without forgetting the knowledge and ancestral traditions of the Region of Vinhos Verdes.*

### 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.*

**Álcool**  
*Alcohol*

11 %

**pH**

3.11

**Acidez Total**  
*Total Acidity*

6.30 g/L

**Acidez Volátil**  
*Volatile Acidity*

<0.2 g/L

**Açúcar Residual**  
*Residual Sugar*

1.30 g/L

**Calorias**  
*Calories*

139 Kcal/0,75L