

FAMILY WINES

CARNEIRO

PORTUGAL

**INFORMAÇÃO ORGANOLÉPTICA:**

Cor citrina, aromas frescos de notas florais e de louro com nuances de frutos cítricos, corpo leve e fresco, acidez evidente mas equilibrada, com ligeira efervescência, é um vinho muito versátil

**EMBALAGEM:**

Garrada – capacity (l): 0,75  
Modelo: Bordalesa Lusa Natura  
(cortiça ou screwcap)  
Dimensões (cm): Ø 7,2 x (a) 31,5  
Peso (kg): 0,410 (vazia)  
Bar Code EAN (grf): 5600198944879

CAIXA - 6 grfs/posição vertical (cartão)  
Dimensões (cm) 26,5 x 18,1 x 33,5  
Peso: 7,2 kg (cheio)  
PALLET (EURO: 0,80 x 1,20  
Caixas/camada: 20/6– 120 cxs (850 kgs)



LUZ LOUREIRO

Vinho Verde Branco 2022

**FICHA TÉCNICA**

Casta: Loureiro  
Região: Vinhos Verdes  
DOP/IGT: Vinho Verde  
Engarrafamento: 03/2023  
Quantidade: 30.000 garrafas  
Adega: Ruraldesk Lda  
Winemaker: Cristiana Carneiro  
Clima: Temperado, Mediterraneo  
Solo: Granítico

**INFORMAÇÃO TÉCNICA:**

Álcool (%vol): 11,50  
Acidez total (g/l): 6,00  
pH: 3,18  
RS (g/l): 2 gr



Alberto & Cristiana CARNEIRO  
+351 916057625 | +351  
967121010

carneirofamilywines@gmail.com  
Atei - Mondim de Basto (PT)  
www.carneirowines.pt

## **BACKGROUND:**

*A CARNEIRO WINES é uma adega familiar situada na região dos Vinhos Verdes, em Basto, uma sub-região antiga, com uma profunda e ancestral ligação à vinha e à produção de vinho.*

*A sub-região de Basto é a mais interior da Região dos Vinhos Verdes - e Mondim de Basto é o único concelho transmontano com esta designação - situando-se a uma altitude média elevada, o que confere às vinhas protecção contra os ventos marítimos.*

*Os solos são maioritariamente graníticos, um terroir perfeito para vinhos minerais. A beleza desta zona rural só é comparável à do incrível rio Tâmega, que ladeia todas as vinhas.*

*O clima é mais agreste, o Inverno é frio e muito chuvoso e o Verão é bastante quente e seco, favorecendo a maior parte das castas brancas, nomeadamente Alvarinho, Loureiro, Arinto e Azal.*

*Estas castas brancas, cuidadas com amor pela família, permitem a criação de vinhos intensamente frescos, muito diferentes entre si, mas únicos à sua maneira.*

*Com Alberto à frente das vinhas e Cristiana ao leme da enologia, esta família de viticultores está motivada para criar vinhos de grande qualidade, com as uvas produzidas nas suas terras, que são cuidadas com toda a dedicação.*

*100% dos nossos vinhos são VEGAN FRIENDLY e estamos empenhados em ter uma VINHA SUSTENTÁVEL.*

*Actualmente estamos a certificar as nossas vinhas e adega através do "Referencial Nacional de Certificação em Sustentabilidade do Sector Vitivinícola" da VINI PORTUGAL.*

## **VINIFICAÇÃO:**

*A vindima das nossas uvas próprias é feita manualmente, transportadas para a adega em caixa de 25 kgs, com recurso a desengace total, seguido de prensagem e decantação estática. A fermentação é realizada em cubas de inox com recurso a controle de temperatura. Não há lugar a fermentação maloláctica nem ao uso de madeira. Clarificação e microfiltração imediatamente antes do engarrafamento para assegurar a estabilidade microbiológica do vinho.*

## **INFORMAÇÃO DE SERVIÇO:**

Temperatura de serviço (°C): Fresco a 8-10°C.

Sugestões gastronómicas: Perfeito com pasta, arroz, marisco, peixe grelhado e carnes brancas. Vinho complexo, para ser consumido antes ou durante as refeições, carácter gastronómico.

Longevidade: Agora e até 24 meses.;

Consumo: depois de aberto consumir de imediato.

Armazenamento recomendado: Deitado, em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica