



Camaleão

Loureiro e Alvarinho 2017

CAMALEÃO é um conceito de vinhos, destinado a mostrar o que de melhor têm as castas nos diferentes terroirs.

Este Camaleão Loureiro & Alvarinho 2017 une a vivacidade do Loureiro com a complexidade do Alvarinho, reflectindo a frescura da região. O resultado é uma combinação fresca mas gastronómica, um vinho versátil e cativante.

A temperatura ideal de consumo é indicada pela mudança de cor da imagem do Camaleão no rótulo.

Castas: 70% Loureiro, 30% Alvarinho

Colheita: 2017

Classificação: Vinho Verde DOC

Origem: Portugal

Enólogo: João Cabral Almeida

Análise Sensorial

Visual: límpido, cor amarelo citrino

Aroma: flor de laranjeira, folhas de louro, fruta de caroço, intenso e agradável

Boca: entrada fresca com vivacidade equilibrada, corpo médio com final longo e agradável

Temperatura de consumo: 8°/11°C

Análise Físico-química

Álcool: 12%

Acidez Total: 6,5 g/l

pH: 3,2



J·CABRAL
·ALMEIDA