

VENERA
DOC
Branco

Produzido a partir do blend clássico de uvas brancas do Douro, o Venera DOC Branco apresenta cor pálida e brilhante. A parte vegetal, envolvida em suaves nuances botânicas e um toque de fruta de polpa branca muito madura, eleva o nariz deste vinho ao apogeu máximo da frescura e delicadeza.

Aromaticamente, mostra-se austero, sério, com personalidade própria e notas diferenciadas de incenso. Na boca, este vinho é uma explosão de todos os aromas. A fruta madura e fresca caracteriza a entrada e o meio de boca, que acaba com um toque vegetal preciso e envolvente. Todo este percurso é acompanhado de uma acidez subtil, mas presente.

Dotado de uma capacidade de acompanhar diversos pratos, com destaque para os peixes mais nobres do oceano, o primeiro vinho branco da Quinta dos Loivos é o acompanhamento perfeito para refeições simples e relaxadas.

ESTÁGIO

9 meses Inox.

ÁLCOOL

13%

ACIDEZ TOTAL

5,8g Ácido Tartárico/litro

PH

3,29

ENGARRAFAMENTO

Junho 2024

PVP

12,5€



QUINTA
DOS LOIVOS