



GURI 2024

Ficha Técnica

GURI é um vinho que personifica a irreverência e a frescura da juventude.

Elaborado a partir das castas Loureiro e Alvarinho, GURI resulta de uma vinificação cuidadosa, com paragem de fermentação a frio para preservar a sua frescura e a delicada doçura natural. Com apenas 8.5% de álcool, surpreende pelo seu equilíbrio entre a doçura vibrante e uma acidez persistente, criando uma experiência gustativa harmoniosa.

REGIÃO IG MINHO

CASTAS Loureiro, Alvarinho

ÁLCOOL 8.5%vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 8.0

AÇÚCAR RESIDUAL Doce (18gr)

pH 3.00

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.35

TERROIR MARÍTIMO

CLIMA

Moderado marítimo. Vinhas em local próximo do mar com Inverno ameno e Verão quente e seco. A brisa marítima traz salinidade, frescura e uma amplitude térmica moderada durante a maturação, o que favorece o perfil aromático intenso.

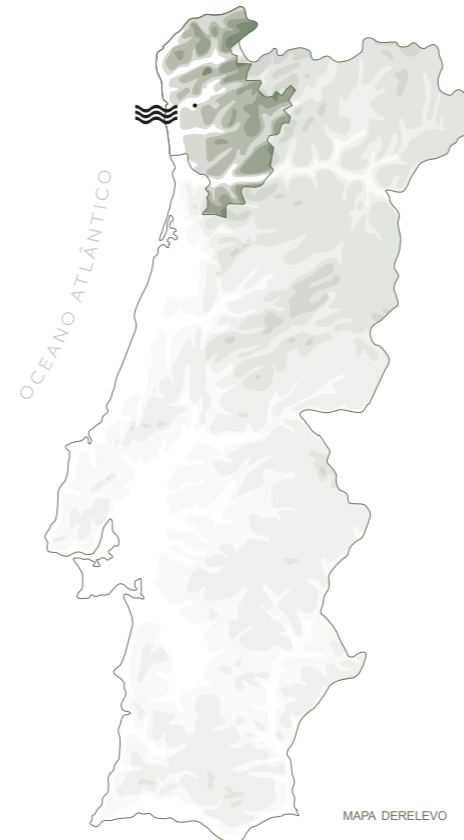
SOLO

Granítico com teor de argila superior à média da região e fértil. Este solo muito específico aumenta a estrutura e a complexidade dos vinhos, moderando o perfil de acidez das uvas.

PERFIL

O Loureiro fornece um perfil aromático intenso e floral, enquanto que o Alvarinho confere a estrutura gustativa. Acidez alta para equilibrar a gentileza da doçura. Ideal para harmonizar com comida picante e com especiarias, ou pratos de sobremesas.

Terroir Marítimo



TAMANHO DISPONÍVEL

