

# AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## AVELEDA LOUREIRO & ALVARINHO 2024

**Produtor** Aveleda SA  
**Denominação de Origem** DOC Vinhos Verdes  
**País de Origem** Portugal  
**Solo** Granito  
**Ano de Colheita** 2024  
**Castas** Loureiro e Alvarinho  
**Gradação Alcoólica** 12% Vol.  
**Açúcar Residual** < 3 g/L  
**Acidez Total** (em Ácido Tartárico) 5.7 g/L ( $\pm$  0.5) | pH 2.9 a 3.5  
**Direção de Enologia** Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues  
**Wine Consultant** Valérie Lavigne

### Vindima 2024

O inverno de 2024 na região dos Vinhos Verdes alcançou as temperaturas as médias mais altas desde 1931, mas a precipitação no início de ciclo ajudou a repor os níveis hídricos do solo. A primavera trouxe mais chuva, garantindo a água necessária para o ciclo da videira. O verão foi quente e seco, mas sem extremos, favorecendo a maturação das uvas. Com imensa qualidade, fruto de maturações muito equilibradas, esta vindima originou em vinhos com boa presença, estrutura, e uma natureza aromática rica e persistente, que conjuga mineralidade e fruta.

### Vinificação

Este vinho é a expressão máxima da paixão da Família Guedes pelo vinho e o blend mais icónico da Região, produzido com as castas rainhas da região dos Vinhos Verdes: o Loureiro e o Alvarinho. A vindima é noturna para garantir a frescura das uvas e consequente preservação das suas propriedades aromáticas. Ao chegarem ao centro de vinificação, as uvas são submetidas a uma prensagem suave a baixa pressão. A fermentação alcoólica de cada uma das castas acontece em cubas de inox a temperaturas controladas para manter os aromas mais típicos das referidas castas.

### Notas de prova

**Cor** | Amarelo-limão pálido.  
**Aroma** | Citrino com sugestões de lima e um toque de flor de sabugueiro.  
**Sabor** | Apresenta frescura pungente, acidez bem equilibrada e um final longo com notas de tangerina e manga.

### Prémios

WINE ENTHUSIAST  
BEST BUY | 2022

JAMES SUCKLING  
90 pontos | 2023

### Harmonizações

Ideal para ser acompanhado por saladas e vegetais frescos, caril de frango, leguminosas e sushi.

### Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 10° e 12°C
- . Armazenar na horizontal, em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 5 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

**Modelo garrafa (Capacidade)**  
Reno (750mL | 350mL)  
Vedante  
Rolha (750mL | 375mL) | Screwcap (750mL)  
**Caixa cartão**  
6x750ml | 12x375ml | 12x750ml

**Ingredientes & Informação Nutricional:**



**Aveleda**  
Desde os sonhos se cultivam

V: 05.2025

Aveleda SA  
Rua da Aveleda, 2  
4560-570 Penafiel | Portugal  
E [info@aveleda.pt](mailto:info@aveleda.pt)  
W [www.company.aveleda.com](http://www.company.aveleda.com)

**efr**  
**PORVID**



f /aveleda

ig /aveledawines

www.aveleda.com