



QUINTA DA LIXA

BRANCO | WHITE | BLANCO | WEIß

O Quinta da Lixa é produzido com algumas das mais nobres Castas da Região dos Vinhos Verdes, produzidos e vinificados na propriedade que lhe dá o nome.

Aspecto brilhante e cor citrina. No aroma apresenta um carácter frutado, com algumas nuances a frutos tropicais e um carácter floral. Na boca confirma toda a expectativa criada pela intensidade do aroma, muito equilibrado, este vinho apresenta-se seco, com complexidade e persistência. Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco, cozinha italiana ou pratos de carne ligeiros.

Servir à temperatura de 10 a 12°C.

Classificação:

Tipo: V.Q.P.R.D.

Castas: Loureiro, Trajadura e Alvarinho

Região: Vinhos Verdes

Controlo analítico:

Teor alcoólico: 11.5%vol.

Acidez fixa: 6.0 g/l

Açúcar: 4 g/l

Características / Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Frutado com notas florais.

Paladar: Seco frutado, elegante e persistente.

The Quinta da Lixa is made from some of the finest grape varieties in the Vinho Verde region, grown and made into wine on the estate that gives it its name.

It has a bright, citrine appearance. The aroma is fruity, with hints of tropical fruits and a flowery character.

In the mouth, it confirms all the expectations created by the intense aroma, well balanced, this wine is dry, complex and persistent.

The perfect accompaniment to fish, seafood, italian food and light meat dishes.

Serving temperature: 10° to 12°C.

Classification:

Type: V.Q.P.R.D.

Grapes: Loureiro, Trajadura and Alvarinho

Region: Vinhos Verdes

Analytical control:

Alcohol content: 11.5%vol.

Fixed acidity: 6.0 g/l

Sugar: 4 g/l

Characteristics / Tasting:

Colour: Citrine

Aroma: Fruity with flowery notes.

Taste: Dry fruity, elegant and persistent.

El Quinta da Lixa se produce con algunas de las más nobles variedades de la región de los vinos verdes, producidos y vinificados en la propiedad que le da nombre.

Aspecto brillante y color citrino. En el aroma, presenta un carácter afrutado, con algunos matices de frutos tropicales y un carácter floral. En la boca, confirma todas las expectativas creadas por la intensidad del aroma. Muy equilibrado, este vino se presenta seco, con complejidad y persistencia.

Ideal para acompañar platos de pescado, marisco, cocina italiana o platos ligeros de carne.

Servir a una temperatura entre 10 y 12°C.

Clasificación:

Tipo: V.Q.P.R.D.

Varietades: Loureiro, Trajadura y Alvarinho

Región: Vinhos Verdes

Control analítico:

Contenido alcohólico: 11,5% vol.

Acidez fija: 6,0 g/l

Azúcar: 4 g/l

Características/Cata:

Color: Citrino

Aroma: Afrutado con notas florales.

Paladar: Seco afrutado, elegante y persistente.

Der Quinta da Lixa wird mit einigen der edelsten Rebsorten der Vinho-Verde-Region hergestellt, die auf dem Weingut gleichen Namens angebaut und verarbeitet werden.

Leuchtend zitrusfarben. Fruchtig mit Nuancen von Tropenfrüchten und blumigem Aroma. Der Geschmack entspricht genau dem intensiven Aroma. Sehr ausgewogener trockener Wein, komplex mit ausgeprägtem Abgang. Sehr schön zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, italienischer Küche oder leichten Fleischgerichten. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 bis 12°C.

Die perfekte Begleitung zu Fisch, Meeresfrüchten, italienischer Küche oder leichten Fleischgerichten. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 bis 12°C.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 bis 12°C.

Klassifizierung:

Typ: V.Q.P.R.D. (Qualitätswein aus geschütztem Anbaugebiet)

Rebsorten: Loureiro, Trajadura und Alvarinho

Region: Vinhos Verdes

Laborkontrollwerte:

Alkoholgehalt: 11.5%vol.

Säuregehalt: 6.0 g/l

Zuckergehalt: 4 g/l

Merkmale / Degustation:

Farbe: Zitrusfarben

Aroma: Fruchtig mit blumiger Note.

Geschmack: Fruchtig-trocken, elegant mit ausgeprägtem Abgang.