

QUINTA·DE· LOUROSA



*Castro家族的庄园瓶装青酒
充满激情和藤蔓培育的专业知识*

Quinta de Lourosa (Sousela) 酒庄位于Sousa 河谷，青酒路线中心。

庄园拥有17世纪的小教堂和18世纪的农舍屋檐，在过去的几十年里，在葡萄栽培学教授 Rogério de Castro 的努力下，葡萄种植业得到了更新发展。

教授和他的家人对这片土地都有深厚的感情：他的妻子、孩子和孙子孙女都参加了庄园日常的农事活动。在女儿 Joana de Castro（酿酒师）的帮助下，他把 Quinta de Lourosa 变成了一个以葡萄种植为主题，既尊重自然和传统，又进行酿酒技术创新和试验的地方。



寻找最佳藤蔓培育法

现占地约30公顷，Quinta de Lourosa 以首创 Lys 葡萄藤培育方法而闻名。

通过这种方法，葡萄藤能够更好地暴露在阳光下，生长出健康、成熟的葡萄，酿制出平衡且清新芳香的葡萄酒，这是青酒酿造的最佳传统。

随着科学研究的深入，Quinta de Lourosa 坚持以环境保护为首要原则：新葡萄园的种植工作完全尊重景观和土壤。不仅恢复了古老的灌溉方法，也发展了更加合理且生态的技术。

追求最佳的葡萄种植方式是Lourosa酒庄的永恒动力：不断进行新的葡萄树传导实验。



涵盖主要的VINHO VERDE系列的产品

进口商的价目表 (净出厂价Sousela)

所有葡萄酒每箱6瓶，每瓶75厘升

葡萄酒	年	出厂价
Quinta de Lourosa Alvarinho	2019	4,50 €
Quinta de Lourosa 白葡萄酒 (Arinto, Loureiro e Avesso)	2019	2,40 €
Lourosa 白葡萄酒 (Loureiro)	2019	2,10 €
Lourosa 桃红葡萄酒 (Touriga Nacional + Vinhão)	2019	2,10 €

QUINTA·DE· LOUROSA

分类： G.I. Minho;

类型： 白葡萄酒;

葡萄品种： Alvarinho;

收获： 2019年9月;

葡萄酒酿造： 在14°C条件下进行浸泡和控制发酵并在法国橡木桶中陈酿6个月，占批量的30%;

颜色： 淡绿调的柠檬色;

芳香： 浓郁而复杂的柑橘香气，带着矿物质的烘烤味。

口味： 口感丰富，果味浓郁，酸度清新平衡。余味悠长，平衡性好;

美食： 可与新鲜肥鱼、海鲜、砂锅菜、意大利烩饭、白肉、日本料理、印度料理和鳕鱼搭配食用。



QUINTA·DE· LOUROSA

分类: DOC Vinho Verde;

类型: 白葡萄酒;

葡萄品种: Arinto, Loureiro & Avesso;

收获: 2019年9月;

葡萄酒酿造: 在14°C条件下进行浸泡和控制发酵;

颜色: 柑橘黄色;

芳香: 柠檬果香和花香;

口味: 新鲜果香;

品尝说明: 此酒风味鲜美，质地好，酸度适中，回味悠长;

美食: 作为开胃酒饮用，建议搭配烤鱼、海鲜或清淡菜肴;





分类：DOC Vinho Verde;

类型：白葡萄酒;

酿酒年份：2019年;

葡萄品种：Loureiro;

收获：2019年9月;

葡萄酒酿造：在不锈钢罐中控制发酵温度为14°;

颜色：浅稻草色，绿色边缘;

芳香：果香和花香;

口味：口感清新顺滑，余味悠长均衡;

品尝说明：花香回味;

美食：可作为开胃酒或搭配烤鱼、海鲜和清淡菜肴;

提供螺帽口或软木塞



青葡萄酒 VINHAS DE LOUROSA 白葡萄酒

QUINTA DE LOUROSA



分类：DOC Vinho Verde;

类型：桃红葡萄酒;

葡萄品种：Touriga Nacional and Vinhão;

收获：2019年9月;

葡萄酒酿造：在不锈钢罐中发酵，温度控制在14°;

颜色：深玫瑰色;

芳香：诱人的紫罗兰花香，加上淡淡的草莓味;

口味：清爽，带有野果的香味;

品尝说明：优雅而清新;

美食：作为开胃酒或配烤鱼、海鲜和清淡食物的绝佳选择;

提供螺帽口或软木塞



青葡萄酒 VINHAS DE LOUROSA 桃红葡萄酒

QUINTA DE LOUROSA

Roger Voss 评分

90/100

Quinta da Lourosa Alvarinho
(2015年 10月)

88/100

Quinta da Lourosa Vinho Verde
(2014年 6月)

