

# asa

alimentos e bebidas

## Paulo Laureano

### COLHEITA BRANCO



**Região/País:** Alentejo - Portugal



**Castas (uvas):** Antão Vaz e Arinto



**Tipo:** Branco



**Amadurecimento:** Fermentação em cubas de inox 20 dias. Estágio sobre a borra fina durante 3 meses

Tipo de fechamento:

**Rolha**

Teor alcoólico:

**10,5%**

Volume:

**750ml**

#### PREMIAÇÕES

#### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Amarelo citrino brilhante

**Nariz:** Aroma de fruta tropical, manga madura, mineral com algumas notas cítricas.

**Boca:** Macio, com frescura marcada e estrutura bem presente. Final elegante, fresco e prolongado.





# asa

alimentos e bebidas

## Paulo Laureano

### COLHEITA TINTO

 **Região/País:** Alentejo - Portugal

 **Castas (uvas):** Aragonês,  
Trincadeira e Alicante Bouschet  
 **Tipo:** Tinto

 **Amadurecimento:** Estagia sobre uma  
borra fina de levedura, por um período de 6  
meses, até ao engarrafamento

Tipo de  
fechamento:

**Rolha**

Teor  
alcoólico:  
**14%**

Volume:  
**750ml**

#### PREMIAÇÕES

#### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Vermelho rubi intenso.

**Nariz:** Aroma com notas de fruta madura, onde se destacam as ameixas maduras e o pimentão.

**Boca:** Uma nota de especiaria e menta complementam o conjunto. Macio, equilibrado, com uma estrutura plena de elegância. Final de boca prolongado e desafiante.



# asa

alimentos e bebidas

## Paulo Laureano

### NOSSO TERROIR



**Região/País:** Alentejo - Portugal



**Castas (uvas):** Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.



**Tipo:** Tinto



**Amadurecimento:** barricas novas e usadas de carvalho Francês, por um período de 12 meses, até ao engarrafamento.

Tipo de fechamento:

**Rolha**

Teor alcoólico:

**13,5%**

Volume:

**750ml**

### PREMIAÇÕES

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Vermelho rubi profundo.

**Nariz:** Notas de ameixas maduras, especiaria, menta, café verde e tosta.

**Boca:** Estruturado, fresco, com os taninos longos e aveludados, expressa a excelência do nosso terroir.

