COMÉRCIO DE BEBIDAS

LOUSAVINHOS 19 85

CATÁLOGO VINHOS

BEM VINDO

Harmonia perfeita de Grandes Vinhos

PRODUCT OF PORTUGAL

COMÉRCIO DE BEBIDAS DESDE 1985.

"Não há vinho verde em mais nenhum país"

"O que caracteriza e transmite caráter ao vinho é o clima, os solos e as castas"

COMÉRCIO DE BEBIDAS

A NOSSA HISTÓRIA

APAIXONADOS PELOS VINHOS, OS SÓCIOS FUNDADORES TRANSFORMARAM UM SONHO EM REALIDADE COM A CRIAÇÃO DA EMPRESA LIGADA AO SETOR VINÍCOLA

A LOUSAVINHOS NASCEU NO ANO DE 1985 NO CONCELHO DE LOUSADA, CARACTERIZADA TAMBÉM COM UM CARIZ PROFUNDAMENTE AGRÍCOLA, SOBRETUDO NO DOMÍNIO DOS VINHOS VERDES.
APAIXONADOS PELOS VINHOS, OS SÓCIOS FUNDADORES TRANSFORMARAM UM SONHO EM REALIDADE COM A CRIAÇÃO DA EMPRESA LIGADA AO SETOR VINÍCOLA.
ATUANDO INICIALMENTE NA REGIÃO DO NORTE DO PAÍS, A LOUSAVINHOS ENCONTRA-SE ATUALMENTE EM EXPANSÃO A NÍVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.
COM UMA CARTEIRA SÓLIDA DE CLIENTES E POR EXIGÊNCIA DOS MESMOS A LOUSAVINHOS SENTIU A NECESSIDADE DE AUMENTAR O SEU PORTFÓLIO, INTRODUZINDO VINHOS E APOSTANDO EM NOVAS MARCAS E VINHOS DE GRANDE QUALIDADE.
PARA ISTO SE TORNAR UMA REALIDADE, A LOUSAVINHOS TEM ADAPTADO AS SUAS INSTALAÇÕES, NOMEADAMENTE NO ÂMBITO DAS MÁQUINAS UTILIZADAS NO PROCESSO DE EMBALAGEM E ROTULAGEM AUTOMÁTICA DAS GARRAFAS, QUE PERMITEM UMA MAIOR FUNCIONALIDADE, CELERIDADE, SEGURANÇA E QUALIDADE NOS PRODUTOS VENDIDOS E CONSEQUENTEMENTE A OBTENÇÃO DE GANHOS EM TERMOS DE QUOTA DE MERCADO, QUER PELA SATISFAÇÃO E FIDELIZAÇÃO DE CLIENTES ATUAIS, QUER PELA CONQUISTA DE NOVOS CLIENTES E MERCADOS.

N'PIPAS

VINHO VERDE

N'PIPAS BRANCO

Produzido através da escolha das melhores castas obteve-se um vinho jovem, fresco, ligeiramente frutado e com acidez equilibrada. Ideal como aperitivo e para acompanhar refeições de peixe, mariscos e saladas.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 10° E OS 12°

N'PIPAS TINTO

Vinho límpido, de cor rubi carregado. Na boca está equilibrado, com bom corpo, notando-se boa fruta e estrutura tânica equilibrada.
Acompanha bem pratos de carne e alguns pratos de peixe.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

N'PIPAS ROSÉ

Vinho límpido, de cor rosada, produzido através da escolha das melhores castas da região. Na boca, apresenta-se frutado, fresco e muito equilibrado.
Acompanha bem uma grande diversidade de pratos.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 7° E OS 10°

N'PIPAS

ESPUMANTE

N'PIPAS ESPUMANTE

Espumante de cor citrina e ligeira bolha. Aroma frutado, elegante, encorpado e com acidez equilibrada que lhe prolonga o final de boca. Excelente como aperitivo ou acompanhando pratos de marisco, peixe, massas e saladas

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 6° E OS 8°

ALDEIA VERDE BRANCO

Vinho de cor citrina com aroma jovem e fresco, essencialmente frutado. Na boca apresenta-se equilibrado, com uma frescura suave e persistente. Acompanha bem saladas, pratos de peixe e pode ser um excelente aperitivo.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 10° E OS 12°

ALDEIA VERDE

VINHO VERDE

ALDEIA VERDE TINTO

Vinho de cor ligeiramente vermelho vivo, de aroma fresco e frutado. Na boca apresenta-se fresco e persistente. Acompanha bem, pratos de carne e sardinhas assadas.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

ALDEIA VERDE ROSÉ

É um vinho leve, fresco e jovem, de cor apelativa e brilhante e com uma boa intensidade aromática. Na boca é um vinho equilibrado e com um final suave. O Aldeia Verde Rosé, acompanha muito bem refeições ligeiras, vários tipos de peixes e mariscos, carnes brancas e saladas. É também ideal como aperitivo.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 7° E OS 10°

ALDEIA VERDE TINTO

Vinho de cor ligeiramente vermelho vivo, de aroma fresco e frutado. Na boca apresenta-se fresco e persistente. Acompanha bem, pratos de carne e sardinhas assadas.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

ALDEIA VERDE

VINHO VERDE

ALDEIA VERDE BRANCO

Vinho de cor citrina com aroma jovem e fresco, essencialmente frutado. Na boca apresenta-se equilibrado, com uma frescura suave e persistente. Acompanha bem saladas, pratos de peixe e pode ser um excelente aperitivo.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 10° E OS 12°

ALDEIA VERDE ROSÉ

É um vinho leve, fresco e jovem, de cor apelativa e brilhante e com uma boa intensidade aromática. Na boca é um vinho equilibrado e com um final suave. O Aldeia Verde Rosé, acompanha muito bem refeições ligeiras, vários tipos de peixes e mariscos, carnes brancas e saladas. É também ideal como aperitivo.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 7° E OS 10°

RAMADA DA PORTA BRANCO

É um vinho límpido, citrino na cor, aroma jovem e fresco. Na boca denota boa acidez e citrinos num conjunto bastante harmonioso. É ideal para acompanhar refeições de peixe grelhado, marisco, saladas ou como aperitivo em momentos de descontracção.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 10° E OS 12°

RAMADA DA PORTA

RAMADA DA PORTA TINTO

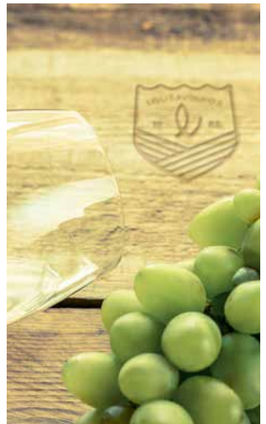
Possui aspecto límpido e brilhante de cor rubi. Apresenta um aroma frutado com notas de frutos vermelhos. É um vinho frutado, com taninos envolventes, proporcionando um final persistente e agradável. Ideal como complemento de todos os pratos de carne e queijos.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

RAMADA DA PORTA ROSÉ

É um vinho de linda cor rosada, com aromas a frutos vermelhos e algum floral. Na boca tem acidez viva e final persistente com bom equilíbrio.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 7° E OS 10°



RAMADA DA PORTA BRANCO

É um vinho límpido, citrino na cor, aroma jovem e fresco. Na boca denota boa acidez e citrinos num conjunto bastante harmonioso. É ideal para acompanhar refeições de peixe grelhado, marisco, saladas ou como aperitivo em momentos de descontracção.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 10° E OS 12°

RAMADA DA PORTA

FRISANTE

RAMADA DA PORTA TINTO

Possui aspecto límpido e brilhante de cor rubi. Apresenta um aroma frutado com notas de frutos vermelhos. É um vinho frutado, com taninos envolventes, proporcionando um final persistente e agradável. Ideal como complemento de todos os pratos de carne e queijos.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

RAMADA DA PORTA ROSÉ

É um vinho de linda cor rosada, com aromas a frutos vermelhos e algum floral. Na boca tem acidez viva e final persistente com bom equilíbrio.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 7° E OS 10°

RAMADA DA PORTA

O Vinho Ramada da Porta para além de garrafa encontra-se também disponível em garrafões de 5L e 2 L mantendo as mesmas propriedades.

RAMADA DA PORTA

PET

VINHO BRANCO

Limpo no aspeto apresenta uma acentuada cor citrina. Nariz franco e fresco, ligeiramente frutado. Boca macia, de acidez moderada a conferir equilíbrio e bom fim de boca.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

O NOSSO VINHO

O SEU LOGO

VINHO TINTO

Vinho de cor rubi. Frutado, na boca é um vinho leve, macio e equilibrado. Vinho ideal para o dia a dia, é versátil e pode ser servido fresco ou à temperatura ambiente.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

VINHO ROSÉ

Apresenta uma cor rosada e um aspeto límpido. Na boca é um vinho adamado e gaseificado, tornando-o vivo e fresco.

DEVE SER SERVIDO ENTRE OS 11° E OS 14°

VISITE-NOS ONLINE

LOUSAVINHOS.PT

Estamos presentes online de modo a que seja o primeiro a receber todas as novidades da lousavinhos. visite-nos!

facebook
instagram
vimeo

IMPERFECT.PT //04.2018

LOUSAVINHOS, COMÉRCIO DE BEBIDAS LDA.

Sede: Rua Parque Industrial, 188
4620-070 Lousada
PORTUGAL
T. +351 255 913 573
geral@lousavinhos.pt

lousavinhos.pt

lousavinhos lousavinhos