


Adega de Monção

ALVARINHO DEU LA DEU

VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO



CASTAS: 100% ALVARINHO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: BRILHANTE

COR: CITRINA

AROMA: CARÁCTER FRUTADO, COM PREDOMINÂNCIA DE FRUTOS DE PRUNÓIDEAS (PÊSSEGO, ALPERCE), COM ALGUMAS NUANCES A FRUTOS TROPICAIS (ANANÁS, MARACUJÁ) E ALGUM CARÁCTER FLORAL (FLOR DE LARANJEIRA).

SABOR: BASTANTE PERSISTÊNCIA, SECO. CONFIRMA, POR VIA RETRO-NASAL, O AROMA FRUTADO DOMINANTE, SENDO NOTÓRIO UM CERTO EQUILÍBRIO.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. OBTENÇÃO DO MOSTO DO 1.º E 2.º APERTOS. DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14°C). FERMENTAÇÃO CONTROLADA ENTRE 18°C E 20°C. REALIZAÇÃO DO LOTE. FILTRAÇÃO DE DESBASTE. ARMAZENAMENTO. ESTABILIZAÇÃO PELO MÉTODO DE CONTACTO. FILTRAÇÃO POR TERRAS. FILTRAÇÃO FINAL POR MEMBRANAS. ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 13% vol

COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

BOM COMPORTAMENTO EM GARRAFA, PODENDO PERMANECER CINCO A SEIS ANOS EVOLUINDO PARA AROMAS DE FRUTOS SECOS E MELADOS RESULTANTES DO SEU ENVELHECIMENTO. CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

DEVE SER ABERTO VINTE A TRINTA MINUTOS ANTES DE BEBER E SERVIDO A 12º C, REFRIGERADO DE PREFERÊNCIA EM “FRAPPÉ”, À MESA. EXCELENTE APERITIVO E ACOMPANHANTE DE MARISCO, PRATOS DE PEIXE E CARNES BRANCAS.