



ALVARINHO

DEU-LA-DEU

Grande Escolha

VINHO VERDE BRANCO



CASTAS: 100% ALVARINHO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: BRILHANTE

COR: CITRINA

AROMA: LIMPO E FRESCO, COM FORTE PRESENÇA DO AROMA A FLOR DE LARANJEIRA, MARACUJÁ PÊSSEGO E ALPERCE.

SABOR: MACIO E ENCORPADO, ONDE SOBRESSAEM O PÊSSEGO, O ALPERCE E OS FRUTOS TROPICAIS, MANGA E MARACUJÁ.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS DA CASTA ALVARINHO PROVENIENTES DE VINHEDOS ANTIGOS. OBTENÇÃO DO MOSTO DO 1º E 2º APERTOS. DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14 °C). FERMENTAÇÃO CONTROLADA ENTRE 18 °C E 20 °C. REALIZAÇÃO DO LOTE. BATONNAGE. 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.

CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

GASTRONÓMICAS: COMO APERITIVO E PARA ACOMPANHAR PRATOS DE PEIXE E MARISCO. DEVE SER CONSUMIDO A UMA TEMPERATURA DE 12 °C.

ARMAZENAMENTO: CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, A TEMPERATURA CONSTANTE, AO ABRIGO DA LUZ, SEM TREPIDAÇÕES, SEM ODORES FORTES. GUARDADO EM POSIÇÃO HORIZONTAL.