

Alvarinho Deu La Deu Terraços

Vinho Verde Branco / White

Denominação / Denomination: Vinho Verde Branco / White

Sub-região / Sub-region: Monção e Melgaço

Castas / Grapes: Alvarinho (100%)

Ano de colheita / Vintage: 2016

Formatos disponíveis / Capacity: 750 ml; 1,5L

Volume de produção / Production volume: 3 mil garrafas/ano / 3 thousand bottles/year

Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics

Aspeto / Aspect: Brilhante / Bright

Cor / Color: Citrina / Citrine

Aroma / Aroma: Citrino e mineral, com a presença de ligeiras notas tropicais. / Citrus and mineral, with the presence of slight tropical notes.

Sabor / Flavor: Presença de notas a manga, fruta citrina, ligeiro vegetal, fresco e persistente. / Presence of mango notes, citrus fruit, light vegetable, fresh and persistent.

Tecnologia de Vinificação / Winemaking Process

Seleção das uvas. Obtenção do mosto do 1 e 2 apertos. Decantação (24 horas a 14°C). Fermentação controlada entre 18°C e 20°C com as leveduras autóctones selecionadas. Prova organoléptica. Filtração por placas. Armazenamento. Estabilização. Filtração por placas. Engarrafamento. / Grape selection. Extraction of must from the 1st and 2nd pressings. Decantation (24 hours at 14°C). Controlled fermentation between 18-20°C with the selected autochthonous yeasts. Racking. Lot. Primary filtration. Storage. Cold stabilisation for contact method. Bottling.

Análise Química / Chemical Analysis

Álcool/Volume / Alcohol Volume: 12,5%

Acidez Total / Total acidity: 4,5

Açúcar Redutor / Reducing Sugar: <5

Comportamento em Garrafa / Bottle Behavior:

Pode ficar quatro anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos. / It can be four years in bottle without losing its qualities. Contains sulfites.

Sugestões / Suggestions:

Deve ser bebido a uma temperatura de 12°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas. / It should be drunk at a temperature of 12°C. Ideal drink as an aperitif and to accompany seafood, fish dishes and white meat.

Explicação do projeto Terraços:

vinho produzido unicamente com castas autóctones da subregião Monção e Melgaço. Projeto levado a cabo pela Adega de Monção, Yeast-Wines e UTAD durante as colheitas 2014, 2015 e 2016. / Wine produced solely with native grape varieties from Monção and Melgaço sub-region. Project carried out by Adega de Monção, Yeast-Wines and UTAD during the 2014, 2015 and 2016 harvests.

