



# Adega de Monção

## Escolha

### Vinho Verde Branco

**Denominação:** Vinho Verde Branco

**Sub-região:** Monção e Melgaço

**Castas:** Alvarinho (50%) e Trajadura (50%)

**Ano de colheita:** 2017

**Formatos disponíveis:** 750 ml

**Volume de produção:** 800 mil garrafas/ano

#### Características Organolépticas

**Aspeto:** Brilhante

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Jovem e frutado, com nuances a pêssego e alperce.

**Sabor:** Frutado, persistente e seco

#### Tecnologia de Vinificação

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. Realização do lote. Filtração de desbaste. Armazenamento. Estabilização pelo método de contato. Filtração por terras. Filtração final por membranas. Engarrafamento.

#### Análise Química

**Álcool/Volume:** 12%

**Acidez Total:** 4,5

**Açúcar Redutor:** <5

#### Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar dois anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos.

#### Sugestões:

Deve ser bebido a uma temperatura de 10°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas.

#### Prémios & Críticas:

Ouro- China Wine & Spirits Awards; Bronze- Challenge International du Vin; Bronze- International Wine Challenge; Best of the region- Uva de Ouro 2017; Top 50 Great Portuguese Wines for UK (vintage 2011).