

Alvarinho Adega de Monção

Vinho Verde Branco

Denominação: Vinho Verde Branco

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Alvarinho (100%)

Ano de colheita: 2017

Formatos disponíveis: 750 ml

Volume de produção: 100 mil garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspeto: Brilhante

Cor: Citrina

Aroma: Caracter predominantemente frutado, sendo de realçar os aromas a violeta, e flor de laranjeira.

Sabor: Harmonioso, elegante e intenso, destacando-se o sabor a pêssego, alperce e frutos tropicais.

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: 13,5%

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 11°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas.

Prémios & Críticas:

88 pontos e *Best Buy* - Wines & Spirits Magazine. USA. Colheita 2014.

