



Alvarinho Deu La Deu Premium Vinho Verde Branco

Denominação: Vinho Verde Branco

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Alvarinho (100%)

Ano de colheita: 2015

Formatos disponíveis: 750 ml; 1,5L; 3L

Volume de produção: 10 mil garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspeto: Brilhante

Cor: Amarelo palha

Aroma: Nota-se a presença da casta, com evidência de frutos secos em harmonia com a madeira, resultante do seu estágio.

Sabor: É macio, encorpado, persistente e seco. Confirma por via retronasal o aroma a frutos secos e madeira.

Tecnologia de Vinificação

Seleção das melhores uvas da casta Alvarinho provenientes de vinhedos antigos. 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. Estágio durante 4 meses em cascos de carvalho Francês e Americano com Batonnage. Filtração de desbaste. Armazenamento. Estabilização pelo método de contato. Filtração por terras. Filtração final por membranas. Engarrafamento.

Análise Química

Álcool/Volume: 13%

Acidez Total: 7

Açúcar Redutor: <3

Comportamento em Garrafa/Aditivos:

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

Sugestões:

Deve ser bebido a uma temperatura de 12°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas.

Prémios & Críticas:

Melhor Varietal Branco- Concurso Vinhos de Portugal; Honnor- Vinho Verde Regional Competition; Albariño de Oro- Albariños al Mundo; Gold- Catavinum World Wine & Spirits Competition.