



Alvarinho Deu La Deu Reserva

Vinho Verde Branco

Denominação: Vinho Verde Branco

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Alvarinho (100%)

Ano de colheita: 2016

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

Volume de produção: 33 mil garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspeto: Brilhante

Cor: Citrina

Aroma: Limpo e fresco, com forte presença do aroma a flor de laranjeira, maracujá, pêssego e alperce.

Sabor: Harmonioso, elegante e intenso, terminando longo e frutado.

Tecnologia de Vinificação

Seleção das 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. 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: 4,5

Açúcar Redutor: <5

Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar quatro 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:

Gran Albariño de Oro- Albariños al Mundo; Gold- International Wine Challenge; Gold- Catavinum World Wine & Spirits Competition; Gold- China Wine & Spirits Awards; Gold- Bacchus; Commended- International Wine Challenge; Honnor- Vinho Verde Regional Competition.