

Alvarinho Deu La Deu Terraços

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

Volume de produção: 3 mil garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspetto: Brilhante

Cor: Citrina

Aroma: Citrino e mineral, com a presença de ligeiras notas tropicais.

Sabor: Presença de notas a manga, fruta citrina, ligeiro vegetal, fresco e persistente.

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 com as leveduras autóctones selecionadas. Prova organolética. Filtração por placas. Armazenamento. Estabilização. Filtração por placas. Engarrafamento.

Análise Química

Álcool/Volume: 12,5%

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.

Explicação do projeto Terraços:

Deu La Deu Terraços é um vinho da variedade Alvarinho, resultante de um trabalho de investigação em biotecnologia das leveduras realizadas em parceria com a empresa YeastWine. O estudo envolveu o isolamento, caracterização genética e enológica de leveduras da casta Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço. Com estas vinificações de leveduras realizamos na escala piloto e industrial, da qual resultou este Alvarinho.

Saiba mais em www.adegademoncao.pt

