

Alvarinho Deu La Deu 30 anos Fernando Moura Vinho Verde Branco

Denominação / Denomination: Vinho Verde Branco / White

Sub-região / Sub-region: Monção e Melgaço

Castas / Grapes: Alvarinho (100%)

Ano de colheita / Vintage: 2016

Formatos disponíveis / Capacity: 0,75L; 1,5L; 3L

Volume de produção / Production volume: 2700 de garrafas/bottles 0,75L; 300 garrafas/bottles 1,5L; 31 garrafas/bottles 3L

Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics

Aspeto / Aspect: Brilhante / Bright

Cor / Color: Palha / Straw

Aroma / Aroma: Apresenta notas de frutos secos, com destaque de (avelã, amêndoa e noz), ligeiro citrino e mineral. / *It has notes of dried fruits, highlighting (hazelnut, almond and walnut), slight citrus and mineral.*

Sabor / Flavor: vinho elegante, fresco e mineral, com notas de pólvora seca, redondo, encorpado e untuoso, por via retronasal confirma a presença de frutos secos e pólvora. / *Elegant, fresh and mineral wine, with notes of dry powder, round, full-bodied and unctuous, retronasally confirms the presence of dried fruits and gunpowder.*

Tecnologia de Vinificação / Winemaking Technology

Seleção das uvas; maceração pelicular; Obtenção do mosto do 1.º e 2.º aperto; Decantação (24 horas a 14°C); Fermentação controlada entre 18°C e 20°C estágio sobre as borras finas em cuba, até à execução do lote; Filtração de desbaste; Estabilização pelo método clássico; Filtração por terras; Filtração final por membranas; Engarrafamento. / *Selection of grapes; skin maceration; Obtaining the must from the 1st and 2nd squeeze; Decantation (24 hours at 14°C); Controlled fermentation between 18°C and 20°C stage on fine lees in vat, until the batch is executed; Thinning filtration; Stabilization by the classical method; Land filtration; Final filtration by membranes; Bottling.*

Análise Química / Chemical Analysis

Álcool/Volume / Alcohol Volume: 13%

Acidez Total / Total acidity: 5,7 g/L

Açúcar Redutor / Reducing Sugar: 1 g/L

Comportamento em Garrafa / Bottle Behavior:

Pode ficar mais de 4 anos em garrafa com potencialidade para mais anos sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos. / *Can stay on the bottle more than 4 years with the potential for more years without losing its qualities. Contains sulfites.*

Sugestões / Suggestions:

Pode ser servido como aperitivo – por exemplo enchidos, carnes fumadas e queijos de sabor intenso. Igualmente também pode ser servido como refeição onde são pratos com sabor intenso e rústicos, tais como feijoadas de marisco, feijoada à transmontana, pratos de caça, carnes vermelhas e peixes gordos. Deve ser bebido a uma temperatura entre 12 e 14°C. / *As appetizer, with sausages or smoked meats. Must be served between 12°C and 14°C.*

