

Alvarinho Deu La Deu Histórico

Vinho Verde Branco

Denominação / Denomination: Vinho Verde Branco / White

Sub-região / Sub-region: Monção e Melgaço

Castas / Grapes: Alvarinho (100%)

Ano de colheita / Vintage: 2017

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

Volume de produção / Production volume: 1700 de garrafas/bottles 0,75L; 200 garrafas/bottles 1,5L; 30 garrafas/bottles 3L

Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics

Aspeto / Aspect: Brilhante / Bright

Cor / Color: Dourada / Gold

Aroma / Aroma: Forte expressão da casta, com destaque para a lima e frutos tropicais.

Sabor / Flavor: Intenso, elegante, harmonioso, encorpado e com boa rusticidade resultante dos taninos extraídos durante o processo fermentativo.

Tecnologia de Vinificação / Winemaking Technology

As uvas aguardaram pelo momento correto de maturação, foram vindimadas e transportadas de imediato para a adega, foram desengaçadas, colocadas as massas juntamente com o mosto em cuba de inox, onde foram submetidas a um processo de maceração pré-fermentativa, à temperatura a 14°C durante 24 horas.

A fermentação decorreu em inox com temperatura controlada a 16°C durante 3 semanas.

Após terminada a fermentação alcoólica, foi desencubado e colocado em inox, separando-se o vinho das massas, permanecendo durante 12 meses sobre as borras com levantamento mensal.

Posteriormente foi trasfegado e realizadas as operações de preparação para o engarrafamento, estagiando por um período mínimo de 3 meses em garrafa. /After harvesting, the grapes were destemmed, the masses were placed with the must in a stainless steel tank where they were subjected to skin fermentation at a temperature of 14°C for 24 hours. After this process the masses were separated from the wine and remained for 12 months on the lees, battonage, with a monthly treatment.

Análise Química / Chemical Analysis

Álcool/Volume / Alcohol Volume: 12,5%

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.

Saiba mais em www.agedemoncao.pt

