

Alvarinho Deu La Deu Selvagem

Vinho Verde Branco

Denominação: Vinho Verde Branco

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Alvarinho (100%)

Ano de colheita: 2017

Formatos disponíveis: 0,75L; 1,5L; 3L

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

Características Organolépticas

Aspeto: Brilhante

Cor: Dourada

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

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

Tecnologia de Vinificação

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.

Análise Química

Álcool/Volume: 12,5%

Acidez Total: 5,7 g/L

Açúcar Redutor: 1 g/L

Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar mais de 4 anos em garrafa com potencialidade para mais anos sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos.

Sugestões:

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.

Saiba mais em www.adegademoncao.pt

