



ADEGA COOP.
REGIONAL DE
MONÇÃO
FUNDADA EM 1958

Alvarinho Deu-La-Deu Histórico

Vinho Verde Branco / *White*

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: 5 mil garrafas/ano / *5*
thousand bottles/year

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. / *Strong*
expression of the grape variety,
especially lime and tropical fruits.

Sabor / *Flavor*: Intenso, elegante,
harmonioso, encorpado e com
boa rusticidade resultante dos
taninos extraídos durante o
processo fermentativo. / *Intense,*
elegant, harmonious, full-bodied
and with good rusticity flavor
resulting from the tannins
extracted during the
fermentation process.

EAN: 560 1531 160 00 0

ITF: 560 1531 160 30 7

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

Sugestões / *Suggestions*
Deve ser bebido a uma
temperatura de 12°C. Bebida
ideal para enchidos, carnes
fumadas e queijos de sabor
intenso. / *It should be drunk at a*
temperature of 12°C. Ideal drink
for sausages, smoked meats
and intensely flavored cheeses.

Prémios & Críticas / *Awards &*
Reviews

90 points- Robert Parker; 94
points Catavinum; 18,5/20-
Magazine Grandes Escolhas
2020, Prova M&M Dec2020



Saiba mais em
www.adegademoncao.pt