

<b>ORIGEM</b>	<b>REGIÃO</b> Sub Região de Monção e Melgaço <b>CLASSIFICAÇÃO</b> V.Q.P.R.D. Branco Alvarinho <b>CASTA</b> Alvarinho <b>ANO</b> 2024	
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Marcação da data de vindima após amostragem criteriosa das uvas Colheita da uvas para caixa de 25Kg Transporte imediato para a adega Colocação das uvas inteiras na prensa Obtenção do mosto até à pressão de 0.8 Decantação do mosto durante 24-36horas a 16°C Fermentação controlada entre 16-20º, até desdobraimento completo dos açúcares. Batonage uma vez por semana, durante 1 mês Colocação a 5°C durante Dezembro e Janeiro Execução do lote em Fevereiro Engarrafamento após o mês de Fevereiro Estágio mínimo em garrafa de 2 meses	
<b>PROVA FÍSICO-QUÍMICA</b>	Título alcoométrico vol total 13,8 % Massa volúmica 0.9885 Extracto seco total 20,9 Extracto não redutor 19,4 Açúcares totais <1.5 Acidez total 6.4 Acidez volátil 0,44 Acidez fixa 5,8	
<b>PROVA ORGANOLÉTICA</b>	<b>COR</b> Palha aberto <b>ASPECTO</b> Límpido <b>AROMA</b> Furtado, com predominância de frutos de caroço e algum fruto tropical e um pequeno toque floral. <b>SABOR</b> Confirma por via retro nasal o seu potencial aromático. Vinho incorporado, persistente e harmonioso, apresentando um pequeno mineral	
<b>SUGESTÕES</b>	Consumir com uma temperatura próxima de 12°C Desfruta-se do seu potencial máximo, quando acompanhado com presunto cru e frutos do mar. Nas refeições quando acompanhado com peixe assado no forno e carnes brancas. <b>CONSERVAÇÃO:</b> Local fresco, distante da ação direta da luz na posição horizontal.	

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Alvaianas, L.da  
Avenida Fonte da Vila, nº14  
4960-546 Melgaço

Telefone: 251 401 897 Telemóvel: 962856373/963191863  
E\_mail: alvaianas@gmail.com  
Contribuinte nº 508 768 489