

ORIGEM	REGIÃO Sub Região de Monção e Melgaço CLASSIFICAÇÃO V.Q.P.R.D. Branco Alvarinho CASTA Alvarinho ANO 2021	
VINIFICAÇÃO	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	
PROVA FÍSICO-QUÍMICA	Título alcoométrico vol total 13.4 % Massa volúmica 0.9893 Extracto seco total 21,9 Extracto não redutor 20,4 Açúcares totais <1.5 Acidez total 6,6 Acidez volátil 0.39 Acidez fixa 6.1	
PROVA ORGANOLÉTICA	COR Palha aberto ASPECTO Límpido AROMA Furtado, com predominância de frutos de caroço e algum fruto tropical e um pequeno toque floral. SABOR Confirma por via retro nasal o seu potencial aromático. Vinho incorporado, persistente e harmonioso, apresentando um pequeno mineral	
SUGESTÕES	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. CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação direta da luz na posição horizontal.	