

ORIGEM	REGIÃO
	Sub Região de Monção e Melgaço
	CLASSIFICAÇÃO
	V.Q.P.R.D.
	CASTA
Alvarinho	
ANO	2024

VINIFICAÇÃO	Marcação da data de vindima após amostragem criteriosa das uvas
	Colheita das uvas para caixa de 25Kg
	Transporte imediato para a adega
	Desengace parcial
	Fermentação em pequenas bolsas de 1000kg
	Rebaixamento de manta 2 vezes ao dia até desdobraimento completo dos açúcares
	Imersão das massas durante 3 dias após finalização do desdobraimento completo dos açúcares.
	Fermentação malolática
	Execução do lote
	Colagem com albumina de ovo, durante 12 dias
	Trasfega seguida de decantação até 2 dias antes do engarrafamento
	Engarrafamento
Estágio durante 1 mês	



PROVA FÍSICO-QUÍMICA	Título alcoométrico vol total 12.8%
	Massa volúmica 0.9894
	Extrato seco total 20.3
	Extrato não redutor 18.8
	Açúcares totais <1.5
	Acidez total 6.7
	Acidez volátil 0.42
	Acidez fixa 6.2

PROVA ORGANOLÉTICA	COR
	Branco
	ASPECTO
	Límpido
	AROMA
Ligeiramente a gás carbónico, ligeiramente frutado	
SABOR	Ligeiramente frutado

SUGESTÕES

Consumir com uma temperatura próxima entre os 12 e 14°C
Desfruta-se do seu potencial máximo, quando servido com pratos regionais
(Cozido à portuguesa, feijoada e sardinhas assadas)
CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação directa da luz na posição horizontal.