

ORIGEM	REGIÃO	Sub Região de Monção e Melgaço
	CLASSIFICAÇÃO	V.Q.P.R.D.
	CASTA	Alvarinho/Loureiro
	ANO	2021

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 desdobramento completo dos açúcares
	Imersão das massas durante 3 dias após finalização do desdobramento 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 12,3%
	Massa volúmica 0.9902
	Extrato seco total 20.9
	Extrato não redutor 19.4
	Açúcares totais 1.5
	Acidez total 6.4
	Acidez volátil <0.39
	Acidez fixa 5.9

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.

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA