

ORIGEM	<p>REGIÃO Sub Região de Monção e Melgaço</p> <p>CLASSIFICAÇÃO V.E.Q.P.R.D. Branco Alvarinho Espumante</p> <p>CASTA Alvarinho</p> <p>ANO 2019</p>
---------------	--

VINIFICAÇÃO	<p>As uvas alvarinho são selecionadas de modo a ser vindimadas com um teor alcoólico provável de 11,6% vol.</p> <p>A vindima é efetuada para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega para serem prensadas inteiras. Só é aproveitado o mosto que sai até à pressão de 0,60 bares. O mosto obtido é decantado durante 24 horas a 16°C. A fermentação alcoólica decorre durante 2 semanas aproximadamente a uma temperatura entre 16 e 18°C. Finalizada a fermentação alcoólica é trafegado, adicionando sulfuroso e permanece depois em repouso até fins de Maio.</p> <p>Em Junho é engarrafado e colocado em câmara frigorífica para controlar a temperatura de fermentação entre os 12 e 14°C. Após 15 meses é iniciada a remoage para depois se proceder ao degourgement e adição de licor de expedição.</p> <p>A sua comercialização é iniciada 1 mês após o degourgement</p>
--------------------	--

PROVA FÍSICO-QUÍMICA	<p>Alcool total 13,1%</p> <p>Massa volúmica 0.9920</p> <p>Extracto seco total 27,9</p> <p>Extracto não redutor 23,1</p> <p>Açúcares totais 4,8</p> <p>Acidez total 7,7</p> <p>Acidez fixa 7,0</p>
-----------------------------	---

PROVA ORGANOLÉTICA	<p>Espumante com bolha muita fina e persistente.</p> <p>No nariz apresenta um aroma com notas de citrinos e ananás.</p> <p>Na boca apresenta uma mousse consistente, gás equilibrado e acidez correta.</p>
---------------------------	--

SUGESTÕES	<p>Espumante indicado para refeições.</p>
------------------	---

