

| | |
|---------------|---|
| ORIGEM | REGIÃO |
| | Sub Região de Monção e Melgaço |
| | CLASSIFICAÇÃO |
| | V.E.Q.P.R.D. Branco Alvarinho Espumante |
| | CASTA |
| Alvarinho | |
| ANO | |
| 2022 | |

| | |
|--------------------|--|
| VINIFICAÇÃO | As uvas alvarinho são selecionadas de modo a ser vindimadas com um teor alcoólico provável de 11,6% vol. |
| | 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 tráfegado, adicionando sulfuroso e permanece depois em repouso até fins de Maio. |
| | 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. |
| | A sua comercialização é iniciada 1 mês após o degourgement |

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| PROVA FÍSICO-QUÍMICA | Alcool total 12,8% |
| | Massa volúmica 0.9892 |
| | Extracto seco total 19.8 |
| | Extracto não redutor 19.2 |
| | Açúcares totais 0.6 |
| | Acidez total 7,6 |
| Acidez fixa 7.2 | |

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

| | |
|------------------|------------------------------------|
| SUGESTÕES | Espumante indicado para refeições. |
|------------------|------------------------------------|





FICHA TÉCNICA

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