

<b>ORIGEM</b>	<b>REGIÃO</b>
	Sub Região Monção e Melgaço
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>
	V.Q.P.R.D. Branco Alvarinho
	<b>CASTA</b>
Alvarinho biológico	
<b>ANO</b>	
2021	

<b>VINIFICAÇÃO</b>	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	



<b>PROVA FÍSICO-QUÍMICA</b>	Alcool total 14,1 %
	Massa volúmica 0.9881
	Extracto seco total 20.9
	Extracto não redutor 19.4
	Açúcares totais < 1.5
	Acidez total 7.3
	Acidez volátil 0.54
	Acidez fixa: 6.6

<b>PROVA ORGANOLÉTICA</b>	<b>COR</b>
	Palha aberto
	<b>ASPECTO</b>
	Límpido
	<b>AROMA</b>
Furtado, com predominância de frutos de caroço e algum fruto tropical e um pequeno toque floral.	
<b>SABOR</b>	
Confirma por via retronal o seu potencial aromático. Vinho incorporado, persistente e harmonioso, apresentando um pequeno mineral	

<b>SUGESTÕES</b>	Consumir com uma temperatura próxima de 12°C
	Desfruta-se do seu potencial máximo, quando acompanhado com presunto crú e frutos do mar.
	Nas refeições quando acompanhado com peixe assado no forno e carnes brancas.
<b>CONSERVAÇÃO:</b> Local fresco, distante da ação direta da luz na posição horizontal.	