

ORIGEM

REGIÃO

Regional Minho

CLASSIFICAÇÃO

V.Q.P.R.D. Branco Alvarinho

CASTA

Alvarinho biológico

ANO

2024

VINIFICAÇÃO

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 24-36 horas a 16°C

Fermentação controlada entre 16-20°, 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



PROVA FÍSICO-QUÍMICA

Alcool total 14,85 %

Massa volúmica 0.9874

Extracto seco total 21.1

Extracto não redutor 20.4

Açúcares totais < 0.7

Acidez total 6.7

Acidez volátil 0.50

Acidez fixa: 6.1

PROVA ORGANOLÉTICA

COR

Palha aberto

ASPECTO

Límpido

AROMA

Furtado, com predominância de frutos de caroço e algum fruto tropical e um pequeno toque floral.

SABOR

Confirma por via retronasal o seu potencial aromático. Vinho incorporado, persistente e harmonioso, apresentando um pequeno mineral

SUGESTÕES

Consumir com uma temperatura próxima de 12°C

Desfruta-se do seu potencial máximo, quando acompanhado com presunto cru e frutos do mar.

Nas refeições quando acompanhado com peixe assado no forno e carnes brancas.

CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação direta da luz na posição horizontal.

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