

<b>ORIGEM</b>	<b>REGIÃO</b> Vinhos Verdes <b>CLASSIFICAÇÃO</b> V.Q.P.R.D. Rosé <b>CASTA</b> 50% de Touriga Nacional e 50% de Espadeiro <b>ANO</b> 2024
---------------	---

<b>VINIFICAÇÃO</b>	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
--------------------	--



<b>PROVA FÍSICO-QUÍMICA</b>	Título alcoométrico vol total 11.8% Massa volúmica 0.9939 Extrato seco total 26.1 Extrato não redutor 19.2 Açúcares totais 6.9 Acidez total 5.5 Acidez volátil 0.35 Acidez fixa 5.1
-----------------------------	--

<b>PROVA ORGANOLÉTICA</b>	<b>COR</b> Rosado <b>ASPECTO</b> Límpido <b>AROMA</b> Ligeiramente a gás carbónico, ligeiramente frutado <b>SABOR</b> Ligeiramente frutado
---------------------------	---

<b>SUGESTÕES</b>	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

Alvaianas, Lda  
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