

ORIGEM	REGIÃO
	Vinhos Verdes
	CLASSIFICAÇÃO
	V.Q.P.R.D.
	CASTA
Vinhão	
ANO	2024

VINIFICAÇÃO	<p>Marcação da data de vindima após amostragem criteriosa das uvas Colheita da uvas para caixa de 25Kg Transporte imediato para a adega Desengace parcial Fermentação em pequenas bolsas de 1000kg Rebaixamento da 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 Trásfega seguida da decantação até 2 dias antes do engarrafamento Engarrafamento Estágio durante 1 mês</p>
--------------------	---



PROVA FÍSICO-QUÍMICA	<p>Álcool total 11.5% Massa volúmica 0.999 Extracto seco total 41.6 Extracto não redutor 33.2 Acidez total – 7.6 Acidez volátil – 0.38 Acidez fixa 7.1</p>
-----------------------------	--

PROVA ORGANOLÉTICA	COR
	Vermelho granada
	ASPECTO
	Límpido
	AROMA
Ligeiramente vinoro, com predominância de frutos silvestres	
SABOR	Ligeiramente vinoro, ligeiramente adstringente

SUGESTÕES	<p>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) e pratos à base de Carnes Vermelhas. CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação direta da luz na posição horizontal.</p>
------------------	--

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