

Santiago na Ânfora do Rocim



Alvarinho MONÇÃO E MELGAÇO

Parâmetros Analíticos:

Teor alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 7,400 g/dm³

Acidez Volátil: 0,24 g/dm³

Açúcar Residual: 1,4 g/dm³

pH: 3,05

Vinificação:

Vindima manual.

50% fermentação natural e estágio em Ânfora, em contato com as películas.

50% fermentação natural em inox e estágio em Ânfora.

Nota de prova:

Cor amarelo esverdeado.

Nariz com notas florais e de matriz mineral. Acidez vincada equilibrada pela componente terrosa denunciando de forma elegante, estruturada e persistente o estágio em Ânfora que lhe deu origem.

Joana Santiago

JOANA SANTIAGO

Pedro Ribeiro

PEDRO RIBEIRO

2019

Santiago na Ânfora do Rocim

Alvarinho MONÇÃO E MELGAÇO



Analytic Parameters:

Alcohol Content: 13% vol.

Total Acidity: 7,400 g/dm³

Volatile Acidity: 0,24 g/dm³

Residual Sugars: 1,4 g/dm³

pH: 3,05

Vinification:

Manual harvest.

50% natural fermentation and Amphora ageing with skin contact.

50% natural fermentation in stainless steel and Amphora ageing.

Tasting notes:

Yellow green color.

Floral on the nose with a mineral frame. Pronounced acidity, balanced by the earthy background, showing elegantly and persistently the ageing in Amphora which brought her to life.

JOANA SANTIAGO

PEDRO RIBEIRO