

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES GERAIS

Colheita: 2019

Região: Vinho Verde – Monção e Melgaço

Casta: Alvarinho

VINHA

Altitude: 200 m

Solo: Granito, xisto

Exposição: Poente

Certificação: Produção Integrada

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão, chegando à adega com a rapidez necessária, para preservar o máximo de qualidade. Quando chegam à adega são sujeitas a uma rigorosa triagem, sendo submetidas a uma maceração pelicular a frio, seguida de uma prensagem suave, a baixa pressão. Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, durante 18 meses. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa.



DATA DE VINDIMA

17 a 18 de Setembro de 2019

ANÁLISES

Alcool: 13.5%

Acidez: 7,5 g/L

Açúcar: 0.0 g/L

pH: 3.10

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina

Aroma: Vinho mineral com aroma a citrinos e fruta fresca.

Sabor: Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente

INFORMAÇÕES

LOGISTICAS

Data de Engarramento:

Junho/2021

Vedante: Rolha de cortiça natural – 45mm*24mm

Garrafa: Bordalesa premium

Capacidade: 750 ml

EAN Garrafa: 560 025 3515 075

Unidades/Caixa: 6

Dimensões caixa:

24cm*31,5cm*16cm

Peso bruto caixa: 8.2 kg

Peso líquido caixa: 4,7