



# Vale dos Ares

ALVARINHO

## FICHA TÉCNICA

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Coleção:** Single Vineyard

**Colheita:** 2019

**Região:** Vinho Verde – Monção e Melgaço

**Casta:** Alvarinho

### VINHA

**Altitude:** 250 m

**SoLo:** Granito

**Exposição:** Noroeste

**Certificação:** Produção Integrada

### VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e são transportadas em caixas de plástico alimentar de 20 kg, 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 durante 2 dias, seguida de uma prensagem suave, a baixa pressão. O mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês de 228 litros. Após fermentação segue-se um estágio de 12 meses nas mesmas barricas, com borras totais, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Após engarramento, passa por um estágio de 15 meses em garrafa.



### DATA DE VINDIMA

17 a 18 de Setembro de 2019

### ANÁLISES

**Alcool:** 13.5%

**Acidez:** 8.6 g/L

**Açúcar:** 0.0 g/L

**pH:** 3.10

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Vinho intenso com perfil cítrico, e frutos secos.

**Sabor:** Volumoso, com boa estrutura e acidez bem vinculada. Final de boca elegante e extremamente prolongado.

### INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

**Data de Engarramento:**

Agosto/2020

**Vedante:** Cortiça natural – 45mm\*24mm

**Garrafa:** Borgognotta premiere

**Capacidade:** 750 ml

**EAN Bottle:** 560 025 3515 051

**Garrafas por caixa:** 3

**Dimensões/caixa:** 30x32x13

**Peso bruto/caixa:** 6.7 kg

**Peso líquido/caixa:** 2.5 Kg

FAMILY OWNED WINERY