

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES GERAIS

Colheita: 2021

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 num tempo médio de 3 minutos, preservando 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, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa.



DATA DE VINDIMA

5 a 6 de Setembro de 2021

ANÁLISES

Alcool: 13.0%

Acidez: 8,9 g/L

Açúcar: 2.0 g/L

pH: 3.03

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 LOGÍSTICAS

Data de Engarramento:

Fevereiro/2022

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

Garrafa: Bordalesa premium

Capacidade: 750 ml

EAN Garrafa: 560 025 3515 044

Unidades/Caixa: 6

Dimensões caixa:

24cm*31,5cm*16cm

Peso bruto caixa: 8.2 kg

Peso líquido caixa: 4,7