

FRUTADO INTENSO COM NOTAS FLORAIS E MINERAIS. ALVARINHO DA SUB-REGIÃO DE MELGAÇO.

PROVA

Aroma marcado por fruta tropical com fortes notas minerais e florais. Na boca é muito elegante e fresco com acidez viva.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, peixe e marisco em geral, carnes de aves.

ORIGEM

Proveniência exclusiva de uvas da casta Alvarinho de vinhas de Melgaço, a região vitivinícola situada mais a norte de Portugal, onde os solos graníticos a uma altitude média de 150 metros e a protecção dos fortes ventos atlânticos resultam num "terroir" ímpar que faz com que as uvas de Alvarinho obtenham uma maturação equilibrada dando origem aos Alvarinhos de grande elegância.

VINDIMA

No ano de 2010 o ciclo fisiológico decorreu sob temperaturas anormalmente altas nesta sub-região e também com pluviosidade abaixo da média, o que fez com que a data de vindima fosse rigorosamente controlada de modo a que se preservasse a acidez e a frescura de modo a evitar teores alcoólicos elevados mantendo o equilíbrio entre aroma e paladar.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 15 Kg, fermentação com tecnologia a frio, em ambiente reductivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C. As uvas são desengaçadas e esmagadas, após o que sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas são sujeitas a suave prensagem. O vinho fermentou em inox, após o que foi estabilizado tartaricamente pelo frio, tendo estagiado em garrafa durante 3 meses após o engarrafamento.

ESTÁGIO

Estágio em Inox até Março, seguindo-se 3 meses em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2010

DENOMINAÇÃO

VINHO VERDE
Sub-região de Melgaço

CASTAS

Alvarinho

ÁLCOOL

13%

pH 3,22

ACIDEZ TOTAL

6,6 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

3,8 g/dm³

AVIN | 22385905235 I

EAN

560 7031 00002 0

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

