

ORIGEM	REGIÃO
	Sub Região de Monção e Melgaço
	CLASSIFICAÇÃO
	V.E.Q.P.R.D. Branco Alvarinho Espumante
	CASTA
Alvarinho	
ANO	
2019	

VINIFICAÇÃO	As uvas alvarinho são selecionadas de modo a ser vindimadas com um teor alcoólico provável de 11,6% vol.
	A vindima é efetuada para caixas de 25Kg e transportadas de imediato para a adega para serem prensadas inteiras. Só é aproveitado o mosto que sai até à pressão de 0,60 bares.
	O mosto obtido é decantado durante 24 horas a 16°C. A fermentação alcoólica decorre durante 2 semanas aproximadamente a uma temperatura entre 16 e 18°C. Finalizada a fermentação alcoólica é trafegado, adicionando sulfuroso e permanece depois em repouso até fins de Maio.
	Em Junho é engarrafado e colocado em câmara frigorífica para controlar a temperatura de fermentação entre os 12 e 14°C. Após 15 meses é iniciada a remoage para depois se proceder ao degourgement e adição de licor de expedição.
	A sua comercialização é iniciada 1 mês após o degourgement

PROVA FÍSICO-QUÍMICA	Alcool total 13,1%
	Massa volúmica 0.9920
	Extracto seco total 27,9
	Extracto não redutor 23,1
	Açúcares totais 4,8
	Acidez total 7,7
	Acidez fixa 7,0

PROVA ORGANOLÉTICA	Espumante com bolha muita fina e persistente.
	No nariz apresenta um aroma com notas de citrinos e ananás.
	Na boca apresenta uma mousse consistente, gás equilibrado e acidez correta.

SUGESTÕES	Espumante indicado para refeições.
------------------	------------------------------------





FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Alvaianas, L.da
Avenida Fonte da Vila, nº14
4960-546 Melgaço

Telefone: 251 401 897 Telemóvel: 962856373/963191863
E_mail: alvaianas@gmail.com
Contribuinte nº 508 768 489