

ORIGEM	REGIÃO
	Sub Região de Monção e Melgaço
	CLASSIFICAÇÃO
	V.Q.P.R.D.
	CASTA
Alvarinho/Loureiro	
	ANO
	2020

VINIFICAÇÃO	Marcação da data de vindima após amostragem criteriosa das uvas
	Colheita das uvas para caixa de 25Kg
	Transporte imediato para a adega
	Desengace parcial
	Fermentação em pequenas bolsas de 1000kg
	Rebaixamento de manta 2 vezes ao dia até desdobramento completo dos açúcares
	Imersão das massas durante 3 dias após finalização do desdobramento completo dos açúcares.
	Fermentação malolática
	Execução do lote
	Colagem com albumina de ovo, durante 12 dias
	Trasfega seguida de decantação até 2 dias antes do engarrafamento
	Engarrafamento
	Estágio durante 1 mês



PROVA FÍSICO-QUÍMICA	Título alcoométrico vol total 13%
	Massa volúmica 0.9942
	Extrato seco total 28.1
	Extrato não redutor 18.5
	Açúcares totais 9.6
	Acidez total 5.9
	Acidez volátil <0.20
	Acidez fixa 5.6

PROVA ORGANOLÉTICA	COR
	Branco
	ASPECTO
	Límpido
	AROMA
Ligeiramente a gás carbónico, ligeiramente frutado	
	SABOR
	Ligeiramente frutado

SUGESTÕES

Consumir com uma temperatura próxima entre os 12 e 14°C

Desfruta-se do seu potencial máximo, quando servido com pratos regionais

(Cozido à portuguesa, feijoada e sardinhas assadas)

CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação directa da luz na posição horizontal.