

ORIGEM	REGIÃO Sub Região de Monção e Melgaço CLASSIFICAÇÃO V.Q.P.R.D. Rosé CASTA 50% de Touriga Nacional e 50% de Espadeiro ANO 2021
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 10,5% 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 Rosado 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.
------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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