

ORIGEM	REGIÃO
	Sub Região de Monção e Melgaço
	CLASSIFICAÇÃO
	V.Q.P.R.D.
	CASTA
Vinhão	
ANO	2021

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



PROVA FÍSICO-QUÍMICA	<p>Álcool total 11%</p> <p>Massa volúmica 0.9956</p> <p>Extracto seco total 30.7</p> <p>Extracto não redutor 29.2</p> <p>Acidez total – 6.8</p> <p>Acidez volátil – 0.57</p> <p>Acidez fixa 6.1</p>
-----------------------------	---

PROVA ORGANOLÉTICA	COR
	Vermelho granada
	ASPECTO
	Límpido
	AROMA
Ligeiramente vinoro, com predominância de frutos silvestres	
SABOR	Ligeiramente vinoro, ligeiramente adstringente

SUGESTÕES	<p>Consumir com uma temperatura próxima entre os 12 e 14°C</p> <p>Desfruta-se do seu potencial máximo, quando servido com pratos regionais (Cozido à Portuguesa, Feijoada e Sardinhas Assadas) e pratos à base de Carnes Vermelhas.</p> <p>CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação direta da luz na posição horizontal.</p>
------------------	---



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