

ORIGEM	REGIÃO Sub Região Monção e Melgaço CLASSIFICAÇÃO V.Q.P.R.D. Branco Alvarinho CASTA Alvarinho biológico ANO 2021
---------------	--

VINIFICAÇÃO	Marcação da data de vindima após amostragem criteriosa das uvas Colheita da uvas para caixa de 25Kg Transporte imediato para a adega Colocação das uvas inteiras na prensa Obtenção do mosto até à pressão de 0.8 Decantação do mosto durante 24-36horas a 16°C Fermentação controlada entre 16-20º, até desdobraimento completo dos açúcares. Batonage uma vez por semana, durante 1 mês Colocação a 5°C durante Dezembro e Janeiro Execução do lote em Fevereiro Engarrafamento após o mês de Fevereiro Estágio mínimo em garrafa de 2 meses
--------------------	---



PROVA FÍSICO-QUÍMICA	Alcool total 14,1 % Massa volúmica 0.9881 Extracto seco total 20.9 Extracto não redutor 19.4 Açúcares totais < 1.5 Acidez total 7.3 Acidez volátil 0.54 Acidez fixa: 6.6
-----------------------------	---

PROVA ORGANOLÉTICA	COR Palha aberto ASPECTO Límpido AROMA Furtado, com predominância de frutos de caroço e algum fruto tropical e um pequeno toque floral. SABOR Confirma por via retronasal o seu potencial aromático. Vinho incorporado, persistente e harmonioso, apresentando um pequeno mineral
---------------------------	--

SUGESTÕES	Consumir com uma temperatura próxima de 12°C Desfruta-se do seu potencial máximo, quando acompanhado com presunto cru e frutos do mar. Nas refeições quando acompanhado com peixe assado no forno e carnes brancas. CONSERVAÇÃO: Local fresco, distante da ação direta 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