

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