

FIRMAMENTO

ALVARINHO

2022



Região : Sub Região de Monção e Melgaço

Classificação : Doc Vinhos Verdes | **Tipo :** Branco

Casta : Alvarinho 100%

Área Vinha : 2 ha | **Solo :** Granítico Profundo | **Exposição :** Sul

Vinificação :

Vindima manual em pequenas caixas com seleção criteriosa na vinha. A colheita das uvas é precoce para obtermos uma frescura aromática e única. Prensagem suave em prensa pneumática, seguida de uma fermentação longa a baixa temperatura para preservar os aromas varietais da casta. Estágio em inox de 6 meses com bâtonnage regular.

Notas de prova :

Nariz austero, embora com uma complexidade marcante, evidenciando-se notas de damasco, tília e citrinas (limão, laranja, tangerina) bem como um aroma a pedra molhada envolvente. Na boca permanece o citrino, embora mais marcado pela toranja, ananás e novamente a pedra molhada a surgir. Acidez vibrante. Estruturado, longo e complexo.

Harmonização :

Muito versátil devido à sua acidez vibrante, pode acompanhar comidas elegantes e suaves como sushi ou marisco bem como pratos complexos e gordos como por exemplo pratos de porco, bacalhau ou aves. Temperatura de serviço ideal de 10 - 12 ° C.

Engarrafamento : 16/03/2023 | **Produção :** 7040 (grf)

Álcool : 13 % volume | **Acidez Total :** 6,3 g/L (ácido tartárico)

Açúcares : 1 g/L (glucose, frutose e sacarose) | **pH :** 3,25

Enólogo : Constantino Ramos

Embalagens :

Capacidade Garrafa (l) . 0,75
Dimensões (mm) . Ø 77,90 x 350 | Peso (kg) - 1,2
Código de barras EAN (grf) . 5600708681034

Caixa Dimensões (mm) . 350x202x141
Peso (kg): 7,7 | Numero garrafas . 6
Código de barras ITF (cx) . 15600708681024