Vale dos Ares
ALVARINHO

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES GERAIS
Colheita: 2024
Região: Vinho Verde – Monção e Melgaço
Casta: Alvarinho

VINHA
Altitude: 220 m
Solo: Granito
Exposição: Poente
Certificação: Produção Integrada

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas à mão, chegando à adega com a rapidez necessária, para preservar o máximo de qualidade. Quando chegam à adega são sujeitas a uma rigorosa triagem, sendo submetidas a uma maceração pelicular a frio, seguida de uma prensagem suave, a baixa pressão. Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, durante 18 meses. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa.



DATA DE VINDIMA
24 e 26 de Agosto de 2024

ANÁLISES
Alcool: 13.0%
Acidez: 7.3 g/L
Açucar: 0 g/L
pH: 3.09

NOTAS DE PROVA
Cor: Citrina
Aroma: Vinho mineral com aroma a citrinos e fruta fresca.
Sabor: Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente

INFORMAÇÕES LOGISTICAS
Data de Engarrafamento: Maio/2026
Vedante: Rolha de cortiça natural – 45mm*24mm
Garrafa: Bordalesa premium
Capacidade: 750 ml
EAN Garrafa: 560 025 3515 075
Unidades/Caixa: 6
Dimensões caixa: 24cm*31,5cm*16cm
Peso bruto caixa: 7.8 kg
Peso líquido caixa: 4,7

FAMILY OWNED WINERY