Vale dos Ares
ALVARINHO

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES GERAIS
Colheita: 2021
Região: Vinho Verde – Monção e Melgaço
Casta: Alvarinho

VINHA
Altitude: 300 m
Solo: Granito
Exposição: Poente
Certificação: Produção Integrada

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas à mão, e rapidamente transportadas para a adega, preservando o máximo de qualidade. Quando chegam à adega são esmagadas a pé e posteriormente fermentam em processo de curtimenta. Após fermentação, são prensadas e estagiam 24 meses em barrica de castanheiro português. Segue-se um estágio em inox durante mais 12 meses. Após engarramento, passa por um estágio de 12 meses em garrafa.



DATA DE VINDIMA
5 a 6 de Setembro de 2021

ANÁLISES
Alcool: 12.0%
Acidez: 8,3 g/L
Açucar: 0.0 g/L
pH: 3.21

NOTAS DE PROVA
Cor: Âmbar
Aroma: Aroma intenso, com notas de flor de laranjeira e frutos secos.
Sabor: Harmonioso, com boa estrutura, acidez marcada e alguma adstringência. Final de boca complexo e persistente.

INFORMAÇÕES LOGISTICAS
Data de Engarrafamento: Maio/2024
Vedante: Rolha de cortiça natural – 45mm*24mm
Garrafa: Bordalesa premium
Capacidade: 750 ml
EAN Garrafa: 560 025 3515 099
Unidades/Caixa: 3
Dimensões caixa: 24cm*31,5cm*16cm
Peso bruto caixa: 8.2 kg
Peso líquido caixa: 4,7