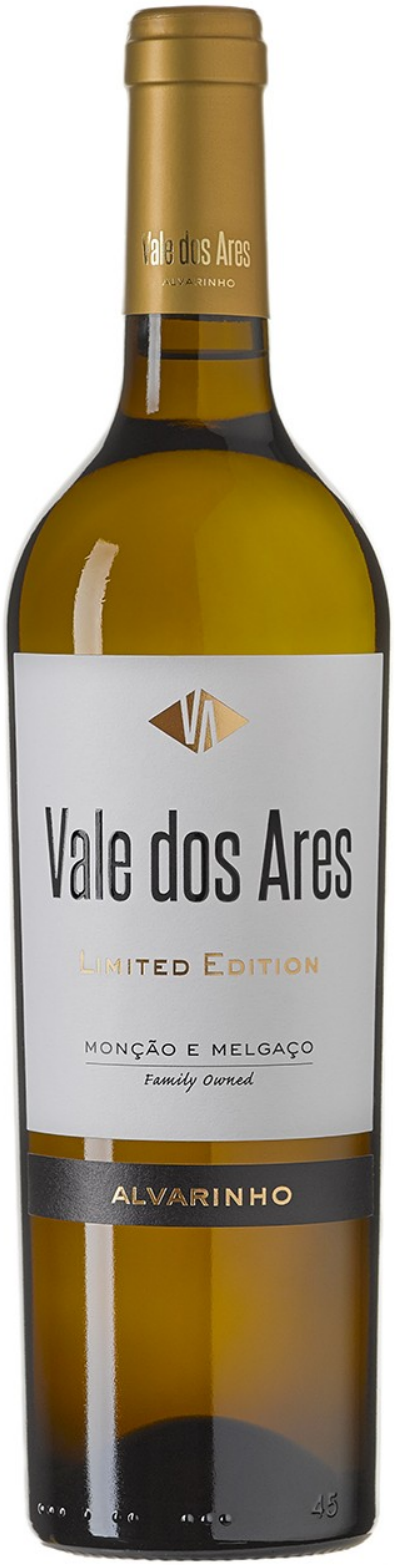
Vale dos Ares
ALVARINHO

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES GERAIS
Colheita: 2022
Região: Vinho Verde – Monção e Melgaço
Casta: Alvarinho

VINHA
Altitude: 150 m a 350m
SoLo: Granito
Exposição: Quadrante Norte/Oeste
Certificação: Produção Integrada

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas à mão e são transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg, chegando à adega num curto espaço de tempo, preservando 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. O mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês. Após fermentação segue-se um estágio de 8 meses nas mesmas barricas, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Após engarramanto, passa por um estágio de 24 meses em garrafa.



DATA DE VINDIMA
29 a 30 de Agosto de 2022

ANÁLISES
Alcool: 13.0%
Acidez: 8,5 g/L
Açucar: 0.0 g/L
pH: 3.14

NOTAS DE PROVA
Cor: Citrina
Aroma: Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos.
Sabor: Volumoso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS
Data de Engarrafamento: Junho/2026
Vedante: Cortiça natural – 45mm*24mm
Garrafa: Bordalesa premium
Capacidade: 750 ml
EAN Bottle: 560 025 3515 023
Garrafas por caixa: 3
Dimensões/caixa: 32cm*26cm*8.5cm
Peso bruto/caixa: 3.9 kg
Peso líquido/caixa: 2,25 Kg

FAMILY OWNED WINERY