Vale dos Ares
ALVARINHO

FICHA TÉCNICA

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

VINHA
Altitude: 250 m
SoLo: Granito
Exposição: Noroeste
Certificação: Produção Integrada

VINIFICAÇÃO
As uvas são colhidas à mão e são transportadas em caixas de plástico alimentar de 20 kg, 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 durante 2 dias, seguida de uma prensagem suave, a baixa pressão. O mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês de 228 litros. Após fermentação segue-se um estágio de 12 meses nas mesmas barricas, com borras totais, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Após engarramanto, passa por um estágio de 18 meses em garrafa.



DATA DE VINDIMA
29 a 30 de Agosto de 2022

ANÁLISES
Alcool: 13.0%
Acidez: 8.6 g/L
Açucar: 0.0 g/L
pH: 2.85

NOTAS DE PROVA
Cor: Citrina
Aroma: Vinho intenso com perfil cítrico, e frutos secos.
Sabor: Volumoso, com boa estrutura e acidez bem vincada. Final de boca elegante e extremamente prolongado.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS
Data de Engarrafamento: Agosto/2023
Vedante: Cortiça natural – 45mm*24mm
Garrafa: Borgognotta premiere
Capacidade: 750 ml
EAN Bottle: 560 025 3515 051
Garrafas por caixa: 3
Dimensões/caixa: 30x32x13
Peso bruto/caixa: 6.7 kg
Peso líquido/caixa: 2.5 Kg

FAMILY OWNED WINERY