

## FICHA TÉCNICA

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Colheita:** 2018

**Região:** Vinho Verde – Monção e Melgaço

**Casta:** Alvarinho

### VINHA

**Altitude:** 200 m

**Solo:** Granito

**Exposição:** 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 cubas de inox, finalizando em barricas usadas de carvalho francês. Após fermentação segue-se um estágio de 6 meses nas mesmas barricas, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 18 meses em garrafa.



### DATA DE VINDIMA

20 a 21 de Setembro de 2018

### ANÁLISES

**Alcool:** 13.5%

**Acidez:** 7,8 g/L

**Açúcar:** 0.0 g/L

**pH:** 3.12

### 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 Engarramento:**

Junho/2019

**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:** 4.2 kg

**Peso líquido/caixa:** 2,25 Kg