



## MILAGRES ALVARINHO 2019

### BY QUINTA DA PEDRA

A Quinta da Pedra é uma das propriedades históricas da região do Alto Minho, remontando ao século XVII. Está situada no coração de Monção e Melgaço, uma sub-região da denominação de origem Vinho Verde, onde o Alvarinho se destaca. A propriedade possui 53ha, cultivada em sequeiro, beneficiando de solos de granito puro, com encostas suaves para drenagem e com uma exposição perfeita. Dois vinhos são produzidos aqui: Milagres by Quinta da Pedra, que é o nosso Alvarinho "perfeito", e Graça da Pedra, que é um Alvarinho jovem, libertado no ano seguinte à vindima. Além disso, edições antigas de Milagres são lançadas de tempos em tempos com a designação "Purple Edition".

**LOCALIZAÇÃO** Monção, Minho, Portugal (Vinho Verde DOC)

**TERROIR** Clima influenciado pelo Atlântico. Vinhas plantadas em solos graníticos depressivos. Plantio de alta densidade para melhor penetração das raízes. Cultivo em sequeiro.

**CASTAS** Alvarinho (100%)

**VINIFICAÇÃO** Maceração pré-fermentativa levemente refrigerada. Pressão suave. Fermentação em aço inoxidável com temperatura controlada. A fase final da fermentação é concluída em barris de carvalho francês usados (+10 anos). A *bâtonnage* é realizado nos primeiros 6 meses. A fermentação maloláctica pode ocorrer em alguns barris. Após 12 meses, o vinho é novamente transferido para tanques de aço inoxidável, clarificado, filtrado e engarrafado. É lançado no mercado com pelo menos 2-3 anos de envelhecimento em garrafa.

**NOTAS PROVA** Amarelo limão brilhante. Aroma pronunciado de frutas de caroço frescas, compota de alperce, flores brancas e pedras molhadas. Corpo médio e encorpado, com uma acidez refrescante. Textura sedosa e um *aftertaste* muito longo, sempre muito cativante, a lembrar água de mina.

**SERVIR** Servir entre os 8 e os 10 C°.

**CONSERVAÇÃO** Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.

**LONGEVIDADE** este vinho está perfeito para ser consumido agora, mas envelhecerá maravilhosamente até 2030-32.

**PRODUÇÃO** 18.700 (0,75L) e 400 (1,5L)

**ANALISES**  
PH - 3,29  
Acidez Total - 5,9 gr/lit (expressa Ac. Tartarico)  
Residual Sugar - <1,5 gr/lit  
Alcólol - 14 %

