



ALVARINHO 2023

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Sub-Região
Vale do Ave

PRODUTOR

Casal de Ventozela

CASTAS

Alvarinho 100%

ENÓLOGO

Fernando Moura
Pedro Campos

ANÁLISE

Álcool 12.5%
Acidez Total 5.2 g/l
Açúcar Residual 2.3 g/l
PH 3.52

NOTAS DE VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente e selecionadas em campo sendo transportadas para a adega num curto espaço de tempo, em caixas de 18 Kg. Após uma ligeira maceração pelicular a baixa temperatura, as uvas são prensadas seguindo-se a fermentação de 85% do mosto em cuba de inox com temperatura controlada entre os 16°C e os 18°C e os restantes 15% fermentam em barrica de Carvalho Francês. Esses 15% de Alvarinho permanecem na barrica até ao ano seguinte. Ao lote atual são adicionados os 15% que estiveram a estagiar em barrica desde o ano anterior.

Uma vez terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de estágio permanecendo nas borras finas com batonnage periódica. O engarrafamento efetua-se após a estabilização a frio do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela citrina, com aromas minerais, intensos e tropicais. É um vinho encorpado, com um sabor intenso, fresco e com grande equilíbrio aromático.

SERVIR COM

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8oC e os 10oC.

