

# VALADOS e MELGAÇO

ESPUMANTE – ALVARINHO

*Reserva 2015*

**EXTRA BRUTO**



**REGIÃO** Monção e Melgaço – A origem do Alvarinho Vinho Verde DOC - Denominação de Origem Controlada

**VINDIMA** Seleção da vinha para vindima das uvas para espumante, com álcool provável entre 11.5–11.8% e acidez total de 9 g/L. Corte manual para caixas (25 kg).

**VINIFICAÇÃO** Uvas colocadas diretamente na prensa até atingir a pressão de 0.6 bares, decantação estática durante 36 horas a 14°C.

**FERMENTAÇÃO** Em cuba de aço inoxidável, durante 15-20 dias, a temperatura controlada de 16-18°C, até completo desdobramento dos açúcares.

**ESTÁGIO** Em cuba de aço inoxidável, com *batonnage* 1 vez por semana, durante 2 meses, permanecendo depois em repouso.

**ESPUMANTIZAÇÃO** Fermentação em garrafa com leveduras soltas a uma temperatura de 12-15°C. *Remoage* iniciada após 11 meses do enchimento das garrafas, efetuada manualmente durante 22 dias em pequenas pepitres. *Degorgement* efectuado 12.5 meses após engarrafamento.

## **PARÂMETROS QUÍMICOS**

Álcool Vol.: 12.80% | pH: 3.20 | Acidez Total: 7.0 gr/L  
Açúcar Residual :0.8 gr/L