

QUINTA de GOLÃES

ALVARINHO | LOUREIRO | TRAJADURA

Colheita Seleccionada

BRANCO 2016



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

CASTAS Alvarinho (+ 85%), Trajadura, Loureiro

VINDIMA Corte manual para caixas de 25kg (máx.)

VINIFICAÇÃO Prensagem da uva inteira até atingir a pressão de 0.8 bares, decantação estática durante 24 horas a 14°C

FERMENTAÇÃO Em cuba de aço inoxidável, a temperatura controlada de 17°C, até completo desdobraimento dos açúcares

ESTÁGIO Em cuba de aço inoxidável, com *batonage* durante 1 mês, permanecendo depois mais 4 meses, até à sua preparação para engarrafamento. Adicionalmente, 2 meses de estágio em garrafa

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 12.50%

pH: 3.29

Acidez Total: 6.2 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 05-Mar-2017, com rolha de cortiça natural
4.800 garrafas (75 cl)