

VALADOS DE MELGAÇO

ALVARINHO

Reserva

BRANCO 2016



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

CASTAS Alvarinho

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

VINIFICAÇÃO Maceração pelicular de uvas desengaçadas. Prensagem das massas 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 *batonnage* 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.: 13.10%

pH: 3.19

Acidez Total: 7.0 gr/L

Açúcar Residual: < 1 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 03-Mar-2017, com rolha de cortiça natural
20.000 garrafas (75 cl)