

VALADOS e MELGAÇO

Espumante – Alvarinho

RESERVA 2016

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 desdobraimento 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* efectuada manualmente, durante 22 dias em pequenas pepitres. *Degorgement* efectuado pelo menos 15 meses após o engarrafamento.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 12.70% | pH: 2.99 | Acidez Total: 8.10 gr/L
Açúcar Residual: 0.9 gr/L