

QUINTA de GOLÃES

Alvarinho • Trajadura • Loureiro

COLHEITA SELECIONADA

Branco 2017



REGIÃO Monção e Melgaço – *A origem do Alvarinho*
Vinho Verde DOC | Denom. de Origem Controlada

CASTAS Alvarinho (+ 85%), Trajadura e Loureiro

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

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

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

ESTÁGIO Em cuba de aço inoxidável, com *bâtonnage* 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.: 13.30%

pH: 3.35

Acidez Total: 6.10 gr/L | Acidez Volátil: 0.49 gr/L

Açúcar Residual: 1.7 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 30 Março 2018, com rolha de cortiça natural
5000 garrafas (75 cl)