

# QUINTA de GOLÃES

## ESCOLHA

### *Tinto 2017*



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

**CASTAS** Vinhão (60%), Brancelho (25%), Pedral (5%)  
e Outras (10%)

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

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em lagar com desengace,  
com rebaixamento da manta 2 vezes por dia.

**FERMENTAÇÃO** Malolática parcial em cuba inoxidável,  
à temperatura controlada de 19°C

**ESTÁGIO** Cuba de aço inoxidável, até fins de Fevereiro.  
Engarrafamento no início de Março, para finalização da  
fermentação malolática, produzindo assim um ligeiro  
gás carbónico tão característico do Vinho Verde.

### **PARÂMETROS QUÍMICOS**

Álcool Vol.: 12.00%

pH: 3.39

Acidez Total: 7.5 gr/L | Acidez Volátil: 0.61 gr/L

Açúcar Residual: 4.9 gr/L

### **ENGARRAFAMENTO**

03 Março 2018, com rolha de cortiça micro-granulada  
1.500 garrafas (75 cl)