

VALADOS e MELGAÇO

Alvarinho

RESERVA

Branco 2017



REGIÃO Monção e Melgaço – *A origem do Alvarinho*
Vinho Verde DOC | Denom. 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, com temperatura controlada de 17°C, até 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.: 13.80%

pH: 3.21

Acidez Total: 6.7 gr/L | Acidez Volátil: 0.56 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 20 Março 2018, com rolha de cortiça natural
25.000 garrafas (75 cl)