

VALADOS DE MELGAÇO

ALVARINHO

Vinificação Natural

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 25 kg (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 desdobramento dos açúcares.

ESTÁGIO Em cuba de aço inoxidável, com *batonnage* durante 2 meses, permanecendo depois mais 8 meses, em estágio sobre borras finas, em contacto com madeira, até à sua preparação para engarrafamento. Adicionalmente, 3 meses de estágio em garrafa.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.20%

pH: 3.14

Acidez Total: 7.2 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 03-Ago-2017, com rolha de cortiça natural
3.000 garrafas (75 cl)