

# QUINTA de GOLÃES

*Alvarinho • Trajadura • Loureiro*

## COLHEITA SELECIONADA

*Branco 2018*



**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.: 13.7%

pH: 3.19

Acidez Total: 6.9 gr/L | Acidez Volátil: 0.58 gr/L

Açúcar Residual: 1.5 gr/L

### ENGARRAFAMENTO

Em 15 Abril 2019, com rolha de cortiça natural  
3000 garrafas (75 cl)