

# VALADOS e MELGAÇO

*Espumante – Alvarinho*

## RESERVA 2017 *Extra Bruto*



**REGIÃO** Monção e Melgaço – *A origem do Alvarinho*  
Vinho Verde DOC - Denominação de Origem Controlada

**VINDIMA** Seleção da vinha para vindima das uvas para espumante, com álcool provável entre 11.5–11.8% e acidez total de 9 g/L. Corte manual para caixas (25 kg).

**VINIFICAÇÃO** Uvas colocadas diretamente na prensa até atingir a pressão de 0.6 bares, decantação estática durante 36 horas a 14°C.

**FERMENTAÇÃO** Em cuba de aço inoxidável, durante 15-20 dias, a temperatura controlada de 16-18°C, até completo desdobraimento dos açúcares.

**ESTÁGIO** Em cuba de aço inoxidável, com batonnage 1 vez por semana, durante 2 meses, permanecendo depois em repouso.

**ESPUMANTIZAÇÃO** Fermentação em garrafa com leveduras soltas a uma temperatura de 12-15°C. *Remoage* efectuada manualmente, durante 22 dias em pequenas pepitres. *Degorgement* efectuado pelo menos 15 meses após o engarrafamento.

### PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.0% | pH: 3.0 | Acidez Total: 8.0 gr/L  
Açúcar Residual: 0.6 gr/L