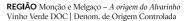
VALADOS MELGACO

Alvarinho

RESERVA Branco 2018



CASTAS Alvarinho

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

VINIFICAÇÃO Maceração pelicular de uvas desengacadas. 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 desdobramento completo dos acúcares

ESTÁGIO Em cuba de aco 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 OUÍMICOS

Álcool Vol.: 13,20%

pH: 3.21

Acidez Total: 6.9 gr/L | Acidez Volátil: 0.46 gr/L

Acúcar Residual: < 1.5 gr/L

FNGARRAFAMENTO

Em 19 Marco 2019, com rolha de cortica natural 20.000 garrafas (75 cl)

