

QUINTA de GOLÃES

ESCOLHA

Tinto 2019



REGIÃO Monção e Melgaço – *A origem do Alvarinho*
Vinho Verde DOC | Denom. de Origem Controlada

CASTAS Vinhão (60%), Brancelho (25%), Pedral (5%)
e Outras (10%)

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

VINIFICAÇÃO Fermentação em lagar com desengace,
com rebaixamento da manta 2 vezes por dia.

FERMENTAÇÃO Malolática parcial em cuba inoxidável,
à temperatura controlada de 19°C

ESTÁGIO Cuba de aço inoxidável, até fins de Fevereiro.
Engarrafamento no início de Março, para finalização da
fermentação malolática, produzindo assim um ligeiro
gás carbónico tão característico do Vinho Verde.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 11.8%

pH: 3.33

Acidez Total: 7.3 gr/L | Acidez Volátil: 0.53 gr/L

Açúcar Residual: 4.9 gr/L

ENGARRAFAMENTO

27 Março 2020, com rolha de cortiça micro-granulada
1.500 garrafas (75 cl)