

VALADOS DE MELGAÇO

Alvarinho

GRANDE RESERVA

EDIÇÃO ESPECIAL 5º ANIVERSÁRIO

Branco 2016

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

CASTAS Alvarinho

VINDIMA Corte manual para caixas de 25kg (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, com temperatura controlada de 17°C, até desdobraimento completo dos açúcares

ESTÁGIO Em cuba de aço inoxidável, *bâtonnage* durante um ano, permanecendo depois mais 34 meses, até à sua preparação para engarrafamento. Adicionalmente, seis meses de estágio em garrafa.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.50%

pH: 3.15

Acidez Total: 7.1 gr/L | Acidez Volátil: 0.50 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 04 Junho 2020, com rolha de cortiça natural,
1.910 garrafas numeradas (75 cl)

