

QUINTA de GOLÃES

ESCOLHA

Tinto 2020



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.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.7%

pH: 3.42

Acidez Total: 6.9 gr/L | Acidez Volátil: 0.57 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

12 Março 2021, com rolha de cortiça micro-granulada
1.200 garrafas (75 cl)