

VALADOS DE MELGACO

NATURA

Alvarinho

VINIFICAÇÃO TRADICIONAL

Branco 2019



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 desdobramento completo dos açúcares, sem adição de sulfitos.

ESTÁGIO Em cuba de aço inoxidável, com *bâtonnage* durante 2 meses, mais 8 meses em estágio sobre borras finas, até à sua preparação para engarrafamento. Adicionalmente 3 meses de estágio em garrafa.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.90%

pH: 3.15

Acidez Total: 8.0 gr/L | Acidez Volátil: 0.56 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 04 Agosto 2020, com rolha de cortiça natural
2.650 garrafas (75 cl)