

VALADOS DE MELGAÇO

Alvarinho

COLHEITA 2021

Branco



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, sobre borras finas, até ao engarrafamento.

PARÂMETROS QUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.27%

pH: 3.23

Acidez Total: 6.6 gr/L | Acidez Volátil: 0.44 gr/L

Açúcar Residual: < 1.5 gr/L

ENGARRAFAMENTO

Em 08 Fevereiro 2022.

Com rolha de cortiça microgranulada.

15.000 garrafas (75 cl)