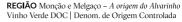
## VALADOS MELGACO

Alvarinho

## COLHEITA 2021 Branco



CASTAS Alvarinho

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

VINIFICAÇÃO Maceração pelicular de uvas desengacadas. Prensagem das massas até atingir a pressão de 0.8 bares, decantação estática durante 24 horas a 14°C.

FERMENTAÇÃO Em cuba de aco inoxidável, com temperatura controlada de 17°C, até desdobramento completo dos acúcares

ESTÁGIO Em cuba de aço inoxidável, sobre borras finas, até ao engarrafamento.

## PARÂMETROS OUÍMICOS

Álcool Vol.: 13.27%

pH: 3.23

Acidez Total: 6.6 gr/L | Acidez Volátil: 0.44 gr/L Acúcar Residual: < 1.5 gr/L

## FNGARRAFAMENTO

Em 08 Fevereiro 2022. Com rolha de cortica microgranulada.

15.000 garrafas (75 cl)

