



AT - ALVARINHO TRAJADURA

VINHO VERDE BRANCO 2020

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Sub-região do Sousa.

Solo: Natureza xistosa e granítica.

Método de Cultivo: Condução em cordão simples e duplo.

Idade Média das Vinhas: 14 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Alvarinho e Trajadura.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual e mecânica. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar estaticamente. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e inicia o estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11% vol.

Acidez Total: 5,9 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Límpido e citrino.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem e intenso, marcado por um carácter fresco e floral a rosas, notas de hortelã-pimenta e cidreira, envolvido por nuances tropicais a maracujá.

Aspeto Gustativo: Vinho com bom volume e sabor muito jovem, com a sua acidez a conferir um final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo ou a acompanhar saladas, marisco, sushi, peixe grelhado, pastas e carnes brancas.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

AT – Alvarinho Trajadura 750 ml

6

7,3

161 x 240 x 331 mm