



AT - ALVARINHO TRAJADURA

VINHO VERDE BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

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

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Condução em cordão simples e duplo.

Produção Média: 50 hl/ha.

Encepamento: Alvarinho (50%) e Trajadura (50%).

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 (14-16 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e inicia o estágio sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11,5% vol.

Acidez Total: 6.5 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Límpido e citrino.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso, fresco e jovem, marcado por um carácter cítrico, envolvido por nuances tropicais, intercaladas por notas a chá verde e limão.

Aspeto Gustativo: Vinho com ataque intenso e bom volume, com equilíbrio entre a sua frescura, sabor e acidez. Tem um final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo ou a acompanhar mariscos, peixe e carnes brancas.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 267 kJ / 64 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
AT – Alvarinho Trajadura 750 ml	6	7,3	145 x 218 x 320 mm