

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Portal do Fidalgo

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Produtores de Vinho Alvarinho de Monção, Lda

Ano de Colheita: 2008

Classificação: Vinho Verde/Sub-região de Monção e Melgaço

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 12.8 % vol

Acidez Total: 7.7 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.19

Acucar Residual: 1.9 g/L

Elaboração: As uvas são prensadas inteiras. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 12-15 dias.

Embalagem: 0,75 L

Volume:

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspecto límpido, cor citrina

Aroma: Aroma elegante e muito rico, mineral, com notas citrinas à mistura com flores e frutos tropicais

Sabor: No sabor é frutado, mineral fresco, encorpado e com muita persistência, final longo típico da Casta alvarinho.

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Anselmo Mendes/Augusto Domingues

Na verdade da Casta a verdade do "Vinho Portal do Fidalgo" que com a complexidade e elegância das suas notas predominantes minerais e citrinas nos envolve numa ligação harmoniosa com uma grande variedade de pratos e momentos. Em função do momento consumir a 12°C, nunca abaixo de 10°C

NOTAS
