

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Vinha Antiga

Categoria: Tranquilo

Proprietário: PROVAM, Lda

Ano de Colheita: 2008

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 13.0 % vol

Acidez Total: 7.9 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.09

Acucar Residual: 2.2 g/L

Elaboração: É feita uma criteriosa escolha das uvas com maior grau de maturação, que são prensadas inteiras e com maceração pelicular. O mosto é clarificado a 12°C durante 48 horas e fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês durante vários meses

Embalagem: 0,75 L

Volume:

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspecto cristalino; cor palha/citrina.

Aroma: Aroma à casta, floral e frutado com notas citrinas, bem envolvida em madeira.

Sabor: Em boca é equilibrado, fresco e encorpado, com final complexo e persistente.

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Anselmo Mendes/Augusto Domingues

A melhor escolha de uvas para a melhor escolha das madeiras nobres de carvalho que não inibem o sabor à casta, apenas reflecte o requinte e uma multipla complexidade que tornam o "Vinha Antiga" uma deliciosa viagem de sensações. 14° C será uma temperatura boa para consumir, nunca abaixo de 12°C.

NOTAS
