

## FICHA TÉCNICA



### INFORMAÇÃO GERAL

**Marca:** Quinta das Pereirinhas

**Categoria:** Tranquilo

**Proprietário:** Carlos Alberto Rocha Pereira

**Ano de Colheita:** 2009

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

**Casta:** Alvarinho 100%

**Teor Alcoólico:** 12,5 % vol

**Acidez Total:** 6.1 g/L Ácido Tartárico

**pH:** 3.14

**Acucar Residual:** 4.2 g/L

**Elaboração:** Uvas em regime de Produção Integrada, seguido de vindima seleccionada, desengaçe das uvas, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 16°C-18°C, filtração, estabilização tartárica, engarrafamento, estágio de 2 meses.

**Embalagem:** 0,75 L

**Volume:** 10.000 garrafas

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Aroma intenso, elegante e muito atractivo com notas florais, frutadas e nuances limonadas, num conjunto de grande carácter e finura,.

**Sabor:** De sabor muito persistente a fruta tropical.Meio Seco, macio, delicado, frutado, fresco, harmonioso, pouca acidez mas equilibrado.

### OPINIÃO DO ENÓLOGO – João Pereira

Vinho ideal para acompanhar carnes brancas, peixes grelhados, marisco ou como aperitivo acompanhado de carnes fumadas ou queijos. Deverá ser consumido a uma temperatura entre 10-12°C.

### NOTAS

---

---

---

---