

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Foral de Monção

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: 13 % vol

Acidez Total: 6.5 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.2

Acucar Residual: 2.2 g/L

Elaboração: Selecção cuidadosa das melhores uvas da casta Alvarinho fruto de anos especiais, em regime de Produção Integrada, desengace, maceração pelicular, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 14°C-15°C, batonnage, estágio de 2 meses em casco de carvalho francês.

Embalagem: 0,75 L

Volume: 5.000 garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina – dourada

Aroma: Típico da casta, predominando os aromas de frutos tropicais com nuances aveludadas.

Sabor: Macio, delicado, frutado, fresco, harmonioso, pouca acidez mas equilibrado e muito persistente

OPINIÃO DO ENÓLOGO – João Pereira

É um vinho fruto de um saber antigo que, atravessando um sonho de gerações, alcança hoje a glória e o sucesso. Este é o vinho do século XXI, que o leva a viajar pelos sentidos, numa experiência mágica e sublime, onde as inspirações mais subjectivas da alma têm grande destaque, apresentando um grande potencial de envelhecimento. Deverá ser consumido a uma temperatura entre 10-12°C.

NOTAS
