

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Quinta do Regueiro

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Qta Regueiro-Prod Alvarinho Melgaço, Lda

Ano de Colheita: 2009

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 13 % vol

Acidez Total: 7.0 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.2

Açúcar Residual: 8.5 g/L

Elaboração: Fermentação a temperaturas controlada, mantendo o respeito pelos métodos tradicionais na elaboração do vinho. Cubas de pequenas dimensões.

Embalagem: 0,75 L

Volume: 30.000 garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino

Aroma: Apresenta grande complexidade, onde sobressai o estilo furtado com algumas notas florais, numa combinação perfeita.

Sabor: Vinho muito encorpado, com volume de boca e muita frescura. A acidez atinge um ponto de equilíbrio em relação ao álcool notável, com um final longo e persistente.

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Jorge Sousa Pinto

Belíssimo aroma, límpido, cristalino e vigoroso. Fresco e muito mineral. Volumoso, cheio e poderoso impressiona pela dimensão do volume.

NOTAS
