

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Quinta da Cheira

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Ana Alcina Gomes Taveira Almeida Machado

Ano de Colheita: 2009

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 13 % vol

Acidez Total: 6.8 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.13

Acucar Residual: 3.2 g/L

Elaboração: O mosto é clarificado a 14°C durante 24h e fermentado a temperatura controlada em depósitos de inox. Estabilização de uma semana antes do engarrafamento, e após o engarrafamento o vinho tem um estágio nas garrafas.

Embalagem: 0,75 L

Volume: 8.000 garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina definida com tons amarelados.

Aroma: Aroma exuberante e impressionante, intenso em frutos tropicais e cítricos, notas exóticas e florais, muito vivo e fresco.

Sabor: Pujante na boca, com excelente volume, boa frescura, equilibrado, denso, frutado, com um final elegante, persistente e complexante.

OPINIÃO DO ENÓLOGO –

Com aroma frutado e intenso, delicado, o bom corpo resultante do seu extracto seco e a persistência do sabor na boca são qualidades que sobressaem quando bebido a uma temperatura de 10°C.

NOTAS
