



Quinta do Seival Alvarinho

É um vinho que apresenta bom volume em boca, acidez equilibrada e prolongado retrogosto e marcante intensidade aromática. Os vinhedos são cultivados na região da Campanha no município de Candiota/RS.

FICHA TÉCNICA

Variedade de uva: Alvarinho

Terroir: Campanha Gaúcha/RS

Degustação:

Análise Visual: Apresenta-se límpido com tonalidade de cor amarelo-palha.

Análise Olfativa: Possui uma marcante intensidade e complexidade aromática, notas tropicais mescladas com delicadas nuances de um correto estágio em carvalho. Os descritores de aroma vão as notas de pêssego, damasco, mel e um leve defumado.

Análise Gustativa: Apresenta bom volume em boca, acidez natural equilibrada e prolongado retrogosto.

Processo de Elaboração: Seleção manual de cachos em mesa selecionadora; Desengace total, sem esmagamento; Prensagem em prensa pneumática; “Debourbage” a frio, isto é, clarificação natural do mosto a 8-10°C; Fermentação alcoólica em barrica de carvalho, 100% de barrica nova de carvalho francês, fermentação a temperatura controlada de 15°C; Amadurecimento do vinho por 10 meses nas mesmas barricas sujeitas a “bâtonnage” das borras finas; Estabilização tartárica estática a temperatura negativa, seguida de filtração e engarrafamento.

Gradação Alcoólica: 12,5%

Serviço: Temperatura ideal para servir fica entre 10 a 12°C.

Harmonização: A sua versatilidade é a sua principal virtude. Harmoniza perfeitamente com um ameno e relaxante diálogo pela sua impetuosidade aromática e equilíbrio gustativo. Mas também harmoniza com queijos, massas, pizzas vegetarianas, peixes e carnes brancas

Prova durante o Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba 14/05/2012.