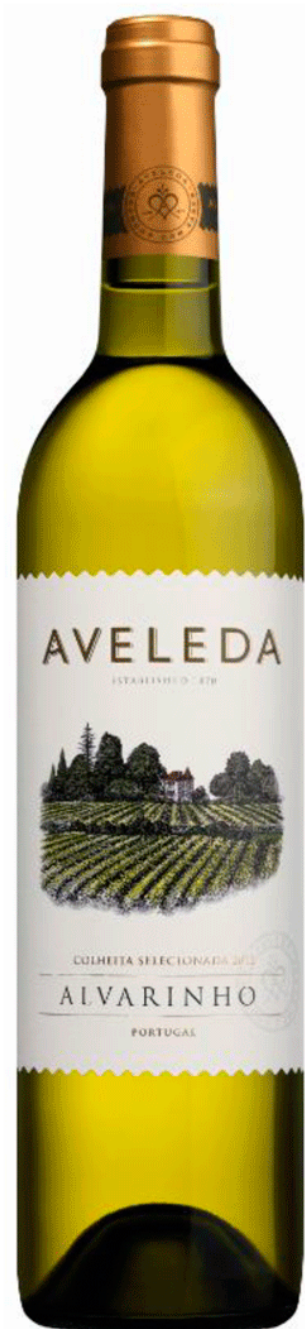


AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA ALVARINHO



Produtor	Aveleda
Região	Minho
País	Portugal
Ano de Colheita	2012
Castas	Alvarinho
Solo	Granítico e Arenoso
Produção Média	50hl/ha
Graduação Alcoólica	12,5% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	6,8 g/l
Açúcar Residual	3 g/l
Conservação	Até 5 anos após engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdieu

Processo de Vinificação: aclamada por todos como sendo a casta “rainha” dos vinhos brancos em Portugal, o Alvarinho está na génese deste vinho monocasta. Quando chegam ao centro de vinificação, as uvas são submetidas a uma maceração pelicular, a qual é seguida de uma prensagem suave a baixa pressão. Posteriormente, tem lugar a fermentação alcoólica a temperaturas controladas, seguida de um estágio em cuba inox, durante o qual se mantém as borras finas em suspensão, o que permite reter a frescura e os aromas frutados da casta. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

Notas de Prova: Apresenta uma cor palha aberto, um aspeto límpido e brilhante. Vinho intenso e harmonioso, apresenta um ataque vivo e uma estrutura aveludada. Termina longo e frutado, com notas de maracujá, flores brancas e citrinas, num final de boca elegante e persistente.

Recomendações: este vinho acompanha na perfeição pratos elegantes à base de legumes frescos ou gratinados, entradas de ostras ou espargos em molho de manteiga ou ainda pratos com peixes gordos, como salmão. Deve ser consumido bem fresco, a uma temperatura entre os 6 e 8º C. Está pronto a ser consumido, mas poderá evoluir cerca de 5 anos em garrafa, dependendo das condições de acondicionamento.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	750 ml
UNIDADES POR EMBALAGEM	6 e 12 garrafas em caixa de cartão
VEDANTE	Rolha de cortiça



AVELEDA 2013 · www.aveleda.pt · info@aveleda.pt

Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.