



FICHA TÉCNICA

“PORTAL DO FIDALGO” 2012

IDENTIFICAÇÃO

Este vinho é produzido exclusivamente da casta *Alvarinho*. Esta casta é reconhecida como a melhor e mais fina casta branca Portuguesa. É cultivada na pequena Sub-Região de Monção e Melgaço e incluída na Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

Das vinhas previamente seleccionadas, as uvas são exclusivamente transportadas em caixas de 20kg e prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 12-15 dias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto límpido, cor citrina, aroma elegante e muito rico, mineral, com notas citrinas à mistura com flores e frutos tropicais. No sabor é frutado, mineral e fresco, encorpado e com muita persistência, final longo com tipicidade característica da casta *Alvarinho*.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool – 13% V/V

Acidez Total (g/l ácido tartárico) – 7,0

Açúcar (g/l) – 1,5

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa tipo Reno Alto de cor canela, com cápsula de alumínio complexo com uma roupagem composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho. Rolha de cortiça natural, qualidade extra, dimensões 45X24 mm, marcada “ALVARINHO”.



CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	350x235x80	10	10	120 x 80 x 95	400
6	348x211x151	8	12	120 x 80 x 153	800
12	345x320x245	4	12	120 x 80 x 153	750

ARMAZENAMENTO

As garrafas acondicionadas em caixas de cartão devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo e arejado, e em condições normais de temperatura e humidade. A armazenagem não pode ser feita em locais nos quais haja exposição solar, ou debaixo de tectos de fácil aquecimento e as mesmas não podem estar em contacto directo com o solo. Não podem ser armazenadas em ambientes contaminados e/ou contaminantes: produtos aromáticos, combustíveis, solventes, tintas, pesticidas, raticidas, etc. Considerando um curto período de tempo em armazém não é aconselhável colocar as caixas invertidas.

GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 10-12°C, podendo ser bebido jovem, tem grande potencial de envelhecimento em garrafa. Excelente para peixes e mariscos, acompanhando bem alguns pratos de carne. Também é ótimo como aperitivo.

Produzido por: PROVAM, Lda., Monção – Portugal. www.provam.com / geral@provam.com

ELABORADO		APROVADO		DATA	14/11/2013	EDIÇÃO	1
-----------	--	----------	--	------	------------	--------	---

IP.11.02

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*