## **AVELEDA**

ESTABLISHED 1870

## **AVELEDA ALVARINHO**



ProdutorAveledaRegiãoMinhoPaísPortugalDesignação de OrigemIGAno de Colheita2013

Castas Alvarinho

Solo Granítico e Arenoso

Produção Média 50hl/ha

Graduação Alcoólica 12,5% Vol.

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6,5 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 mantêm 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 SEGUINTES 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

Safra 2013. Grande Degustação de Vinhos de Portugal, Trattoria Porcini, 31/08/2014.