

FORAL

de MELGAÇO

FORAL DE MELGAÇO / VINHO VERDE / ALVARINHO / BRANCO

Jovem / 3 meses de estágio em garrafa / Uva 100% da casta Alvarinho / Solos graníticos



ORIGEM

Proveniência exclusiva de uvas da casta Alvarinho de vinhas de Melgaço, a região vitivinícola situada mais a norte de Portugal, onde os solos graníticos a uma altitude média de 150 metros e a protecção dos fortes ventos atlânticos resultam num "terroir" ímpar que faz com que as uvas de Alvarinho obtenham uma maturação equilibrada dando origem aos Alvarinhos de grande elegância.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas calxas perfuradas de 15 Kg, fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C. As uvas são desengaçadas e esmagadas, após o que sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas são sujeitas a suave prensagem. O vinho fermentou em Inox, após o que foi estabilizado tartaricamente pelo frio, tendo estagiado em garrafa durante 3 meses após o engarrafamento.

ESTÁGIO

3 meses de estágio em garrafa.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2013

DENOMINAÇÃO
Vinho Verde
Sub-região de Melgaço

CASTAS
Alvarinho (100%)

ÁLCOOL
13%

pH 3,2

ACIDEZ TOTAL
7,1 g/dm³

AÇÚCARES REDUTORES
2,0 g/dm³

AVIN
4249275687929

EAN
560 9851 52064 1



NOTAS DO ENÓLOGO

Seleção de uvas da casta Alvarinho em redor da aldeia de Alvaredo. Vinificação tradicional sem desengace, de modo a preservar todo o potencial primário dos aromas das uvas. Aroma muito mineral de grande intensidade, frutos exóticos e notas florais muito intensas. Na boca é muito estruturado e volumoso, uma explosão de fruta com acidez vibrante. Excelente com marisco e peixe em geral.



Rui Robredo Madeira

RUI ROBOREDO MADEIRA VINHOS DO VALE DO DOURO

tel: +351 220 160 541 e-mail: sales@ruimadeira.pt website: www.ruimadeira.pt

Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.