



O Enólogo

Eng.º João Pereira



Descrição Geral

Um alvarinho elegante com aromas típicos da casta, predominando os aromas a frutos tropicais e a estrutura suave conferido pela madeira de carvalho francês durante 3 meses.

A harmonia e delicadeza do sabor frutado, pouca acidez, fresco e estruturado, fazem deste vinho um vinho singular no mundo dos vinhos.

Descrição da Prova

Casta	100% Alvarinho
Teor Alcoólico	13% Vol.
Aspecto	Límpido e cristalino
Cor	Citrina / Palha
Aroma	Típico da casta, predominando os aromas de frutos tropicais.
Sabor	Delicado, macio, frutado, fresco, harmonioso, pouca acidez, mas equilibrado e muito persistente.

Processo de elaboração

Obtenção de uvas em regime de Produção Integrada (produção amiga do ambiente), seguido de vindima selecionada, desengace das uvas, maceração pelicular, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 14°C – 15°C, batonage, barrica, filtração, estabilização tartárica, engarrafamento, estágio de 2 meses, rotulagem, armazenamento e comercialização.