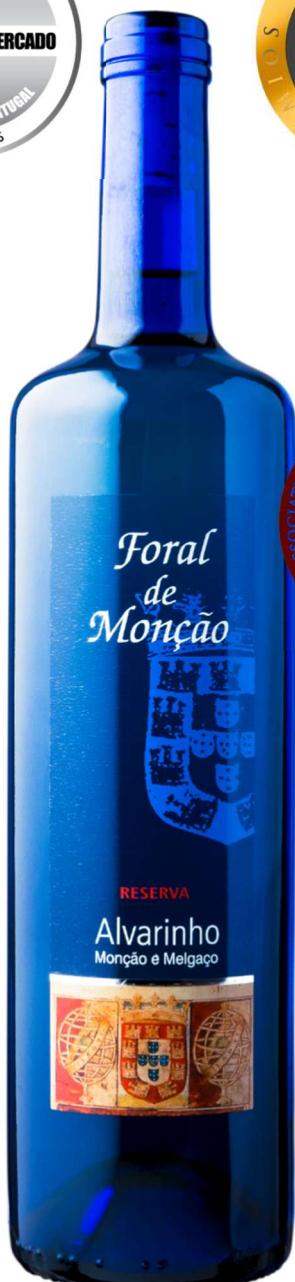




*Quinta das
Pereirinhas*

ALVARINHO
Monção & Melgaço



O Enólogo
[Signature]

Eng.º João Pereira

Foral de Monção - Alvarinho

Reserva

Ficha Técnica

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, desengaçé 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.