



Quinta das
Pereirinhas

ALVARINHO
Monção & Melgaço



O Enólogo

Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas – Alvarinho

Grande Escolha

Ficha Técnica

Descrição Geral

Este é um vinho do século XXI, voltado para um segmento jovem, pois apresenta aromas de frutos tropicais e na boca é um vinho encorpado e volumoso, com acidez equilibrada que o torna muito fresco e saboroso. Final longo e muito persistente, elegante e muito atrativo. Companheiro indispensável da boa disposição.

Descrição da Prova

Casta 100% Alvarinho

Teor Alcoólico 12,5% Vol.

Aspecto Límpido e cristalino

Cor Amarela citrina

Aroma Típico da casta, elegante e ligeiramente mineral.

Sabor Meio Seco, macio, delicado, 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, desengate das uvas, maceração pelicular, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 14°C – 15°C, batonage, filtração, estabilização tartárica, engarrafamento, estágio de 2 meses, rotulagem, armazenamento e comercialização.