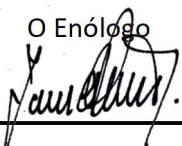




O Enólogo


Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas – Alvarinho

Grande Reserva

Ficha Técnica

Descrição Geral

Um alvarinho muito elegante com aromas típicos da casta, predominando os aromas a frutos maduros e com uma estrutura complexa, conferido pela madeira de Castanho durante 18 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 13,0% Vol.

Aspecto Límpido

Cor Citrina / Palha / Dourado

Aroma Típico da casta, predominando os aromas de frutos complexos, resultado do envelhecimento em barrica.

Sabor Revela grande elegância e maciez, delicado, harmonioso e com um final de boca muito longo e persistente. Muito estruturado e aveludado.

Processo de elaboração

Este vinho foi inspirado nas tradições dos nossos antepassados, com uvas provenientes de uma única parcela, onde maceraram e fermentaram com a película em regime de curtimento total, finalizando com um estágio longo com batonage em Toneis Velhos de Castanho, que foram recuperados e restaurados e que são utilizados pela nossa família há mais de 80 anos na elaboração deste vinho de uma forma tradicional. **Edição Limitada a 100 garrafas Magnun e 2000 garrafas de 0,75 Lt.**