



O Enólogo

Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas – Alvarinho

Supremo / Premium

Ficha Técnica

Descrição Geral

Este vinho é resultado de uma harmonia entre técnica e tradição, nascido e criado na quinta, apresenta uma cor citrina, com aromas de citrinos, algumas notas vegetais e perfume floral com fundo tropical. Na boca é um vinho encorpado e volumoso, com acidez que o torna muito fresco e saboroso. Final longo e muito persistente, elegante e muito atrativo.



Descrição da Prova

Casta 100% Alvarinho

Teor Alcoólico 12,5% Vol.

Aspecto Límpido e cristalino

Cor Citrina / Palha

Aroma Frutado e ligeiramente floral, notas a frutos exóticos.

Sabor Revela maciez, delicado e harmonioso, final de boca longo e persistente.

Processo de elaboração

Obtenção de uvas em regime de Produção Integrada (produção amiga do ambiente), seguido de vindima selecionada, desengaçar 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.