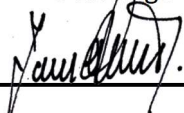




O Enólogo



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 macieza, 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, 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.

