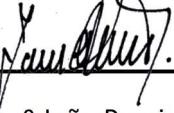




O Enólogo

Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas – Alvarinho + Loureiro Vinho Verde Branco

Ficha Técnica

Descrição Geral

Vinho Verde Branco onde o Alvarinho confere estrutura e aroma e o Loureiro a frescura. De aspetto límpido de cor citrina, com aroma frutado com domínio de frutos tropicais. Na boca é fresco e frutado, vibrante e preciso com um equilíbrio ímpar devido ao perfil aromático, à frescura e ao teor alcoólico moderadamente baixo.



Descrição da Prova

Casta 90% Alvarinho + 10% Loureiro

Teor Alcoólico 12% Vol.

Aspecto Límpido e cristalino

Cor Amarela citrina

Aroma Típico das castas, 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, 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.