



Quinta das
Pereirinhas

ALVARINHO
Monção & Melgaço



O Enólogo

Eng.º João Pereira

Quinta das Pereirinhas - Vinhão

Vinho Verde Tinto

Ficha Técnica

Descrição Geral

Este vinho é produzido a partir de uma cuidadosa seleção de uvas da casta vinhão. De cor vermelho grana da e espuma persistente, seco, ligeiramente adstringente.

Tendo em conta as suas características é um excelente acompanhante da cozinha tradicional minhota.

Descrição da Prova

Casta 100% Vinhão

Teor Alcoólico 11,5% Vol.

Aspecto Límpido

Cor Vermelho granada e espuma vermelha persistente

Aroma Vinoso e frutado, característico da casta

Sabor Seco, ligeiramente adstringente, encorpado, equilibrado, arredondado, harmonioso, saboroso e persistente.

Processo de elaboração

Obtenção de uvas em regime de Produção Integrada (produção amiga do ambiente), seguido de vindima selecionada, desengaçar das uvas, fermentação a 18°C – 20°C com remontagens regulares para extração de cor, estabilização tartárica, filtração, engarrafamento, estágio de 2 meses, rotulagem, armazenamento e comercialização.