



Quinta das  
Pereirinhas

Alvarinho de Monção, Lda



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 selecção de uvas da casta vinhão. De cor vermelho granada 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 seleccionada, 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.

Quinta das Pereirinhas – Alvarinho de Monção, Lda – Vila Nova Troviscoso, 4950-821 Monção

Contactos: [www.foraldemoncao.com](http://www.foraldemoncao.com) || [mail@foraldemoncao.com](mailto:mail@foraldemoncao.com) || [www.facebook.com/AlvarinhoForaldeMoncao](https://www.facebook.com/AlvarinhoForaldeMoncao)  
251 653 628 / 965 262 310 / 968 444 484