



FICHA TÉCNICA

REBOUCA

GRANDE ESCOLHA'17

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Verde Alvarinho – DOC – Monção e Melgaço

COLHEITA

2018

CASTAS

100% Alvarinho

ENÓLOGO

Luís Euclides

NOTAS DE PROVA

De cor citrino – dourada, com aroma impressionante, muito fresco a casta e frutos tropicais, grande volume e boa acidez citrina com muito longo e marcante final, tornando o conjunto fresco. Para beber ou deixar crescer em garrafa ao longo do tempo.

VINIFICAÇÃO

A vindima é efetuada manualmente para caixas de aproximadamente 20 Kg. Chegadas à adega, são imediatamente desengaçadas, esmagadas, arrefecidas, inertizadas com dióxido de carbono na forma de gelo seco e maceram durante 24 horas. Após a decantação inicia-se a fermentação em cascos de carvalho americano e termina em inox a baixa temperatura, durante 2 meses.

DADOS TÉCNICOS

Álcool -----	13,9 %
Acidez Total -----	8,7 g (ác. Tartárico)/dm ³
Acidez Volátil --	0,39 g (ác. Tartárico)/dm ³
pH -----	3,31
Açúcar Residual -----	1,8 g/dm ³

PRODUÇÃO

2.500 garrafas

GASTRONOMIA

Excelente aperitivo, bom acompanhante de aves, peixes grelhados, marisco e carnes grelhadas.

SERVIÇO

Deverá ser consumido entre 10-12°C.

Servir em copo de pé alto, com forma de tulipa com boa capacidade, para que o vinho contacte com o ar.

CONSERVAÇÃO

Conservar a garrafa na horizontal a 12°C.

Tem grande potencial de envelhecimento.

