



FICHA TÉCNICA

NANDE'S

ALVARINHO & LOUREIRO'18

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Verde - DOC

COLHEITA

2018

CASTAS

70% Alvarinho & 30% Loureiro

ENÓLOGO

Luís Euclides

NOTAS DE PROVA

De cor citrina, o Nande's Alvarinho & Loureiro tem aroma a frutos tropicais e sabor fresco e redondo mas com acidez firme, tornando o vinho fresco e apetecível. Com alguns meses de estágio torna-se complexo e gastronómico.

VINIFICAÇÃO

A vindima é efetuada manualmente para caixas de aproximadamente 20 Kg. Chegadas á adega, são imediatamente desengaçadas, esmagadas, arrefecidas e inertizadas com dióxido de carbono na forma de gelo seco, decantando durante 24 horas após as quais o mosto é colocado a fermentar a temperatura controlada.

ESTÁGIO

Durante 2 meses o vinho permanece em cuba de inox para estabilização e decantação.

ANÁLISES

Álcool -----11,7 %
Acidez total -----5,8 g (ác. Tartárico)/dm³
Acidez volátil -- -----≤ 0,2 g (ác. Tartárico)/dm³
pH -----3,40
Açúcar residual -----≤ 1,5 g/dm³

PRODUÇÃO

7.500 garrafas

GASTRONOMIA

Excelente acompanhante de marisco, peixes grelhados, carnes de aves e comida asiática.

SERVIÇO

Deverá ser consumido entre 8-10°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.

