



FICHA TÉCNICA

REBOUÇA

ALVARINHO'18

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Verde Alvarinho – DOC – Monção e Melgaço

COLHEITA

2018

CASTAS

100% Alvarinho

ENÓLOGO

Luis Euclides

NOTAS DE PROVA

O Vinho Alvarinho REBOUÇA é de cor citrino – dourada, com aroma franco a casta e frutos tropicais, sabor macio, corpo redondo e boa acidez, tornando o conjunto fresco e apelativo.

Com alguns meses de estágio, será meloso, ostensivamente complexo e de beleza rara e distinta.

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, durante um mês.

ESTÁGIO

Durante 4 meses o vinho é submetido a uma evolução com Batonage bi-semanal. Após este período é engarrafado e descansa durante 2 meses em cave a temperatura controlada de 12°C.

ANÁLISES

Álcool -----	12,0 %
Acidez total -----	5,5 g (ác. Tartárico)/dm ³
Acidez volátil -----	0,2 g (ác. Tartárico)/dm ³
pH -----	3,51
Açúcar residual -----	3,3 g/dm ³

PRODUÇÃO

13.500 garrafas

GASTRONOMIA

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

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.

