



FICHA TÉCNICA

REBOUCA

ALVARINHO inEXPERIENCE Sweet'18

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Minho

COLHEITA

2016

CASTAS

100% Alvarinho

ENÓLOGO

Luís Euclides

NOTAS DE PROVA

De cor citrino - dourada, aroma com ligeiro fumado, muito fresco a casta e frutos tropicais, grande volume e boa acidez cítrica entrelaçada com baunilha, tornando o conjunto fresco e apelativo.

VINIFICAÇÃO

A vindima é efectuada 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 maceradas durante 24 horas. Após a decantação inicia-se a fermentação em cascos de carvalho americano.

ESTÁGIO

Durante 6 meses o vinho é submetido a uma evolução com Batonage 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 | -----8,5 g (ác. Tartárico)/dm ³ |
| Acidez volátil | -----0,42 g (ác. Tartárico)/dm ³ |
| pH | -----3,12 |
| Açúcar residual | -----45 g/dm ³ |

PRODUÇÃO

1.500 garrafas

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo e para acompanhamento de crepes, bolos e sobremesas.

SERVIÇO

Deverá ser consumido entre 7-10°C.

CONSERVAÇÃO

Conservar a garrafa na horizontal a 12°C.

