

## Ficha Técnica

### Nome:

**SOLAR DAS BOUÇAS – ALVARINHO**

Vinho Regional Minho

Data de Colheita:

2018

Tipo de Vinho:

Branco

### Origem/Região:

Região Demarcada do Vinho Verde

Sub-região do Cávado

Casta:

Alvarinho

### Vinificação:

Prensagem: uva desengaçada;

Mosto: decantação estática por 24 horas à temperatura de 16°C com utilização de enzimas pectolíticas;

Fermentação: em cubas de aço inoxidável à temperatura de 18°C durante 3 semanas;

Fermentação malolática: não efectuada;

Estabilização tartárica: utilização de CMC.

Estágio em garrafa:

3 a 6 meses

### Características:

Cor:

Citrino

Aroma:

Jovem, fresco, frutado e floral

Boca:

harmonioso na boca com uma textura aveludada

Potencial de envelhecimento:

excelente potencial para estagiar em garrafa

Servir à temperatura:

10-12°C

Recomendação de consumo:

Acompanha pratos de peixe, mariscos, entradas de queijos, enchidos fumados carnes brancas, comida vegetariana, japonesa e sushi.

### Análises:

Teor alcoólico em % vol.:

12,5

Açúcares residuais em g/l:

7,4

Extracto seco em g/l:

26,6

Acidez total g/l (tartárica):

6,7

PH:

3,27