

Ficha Técnica

<u>Nome:</u>	SOLAR DAS BOUÇAS – ALVARINHO - PREMIUM Vinho Regional Minho
Data de Colheita:	2019
Tipo de Vinho:	Branco
<u>Origem/Região:</u>	Região Demarcada do Vinho Verde
Casta:	Alvarinho
<u>Vinificação:</u>	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; Batonnage das borras finas durante 4 meses Fermentação malolática: não efectuada; Estabilização tartárica: utilização de CMC.
Estágio em garrafa:	3 a 6 meses
<u>Características:</u>	
Cor:	Citrino
Aroma:	Ligeiramente frutado e floral com notas vegetais (espargos e pimento verde)
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, ceviches, cozinha vegetariana e japonesa.
<u>Análises:</u>	
Teor alcoólico em % vol.:	13,5
Açúcares residuais em g/l:	3,3
Extracto seco em g/l:	22,7
Acidez total g/l (tartárica):	7,0
PH:	3,26