



PROVAM

FICHA TÉCNICA

CONTRADIÇÃO

ALVARINHO



concepto admarkt



Contradição é um mono-varietal (100% Alvarinho). É um vinho fermentado e estagiado em barricas muito antigas, durante 7 meses, apos o qual, sofre o estágio de 1 ano em garrafa. Este vinho, pretende homenagear os fundadores da empresa PROVAM. Em contradição com os momentos que se viviam, embarcaram na aventura que perdura há 25 anos.

VINIFICAÇÃO

As uvas que deram origem a este vinho, são provenientes das primeiras vinhas que os fundadores plantaram.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto límpido, cor citrina, aroma elegante, floral (flores brancas), mineral e com nuances citrinas. No sabor é mineral, suave e fresco. Encorpado, persistente de final longo e guloso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%

Acidez Total (g/l) – 5,3

Açúcar (g/l) – < 1,5

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa Flute Renaissance de cor canela, com cápsula em PVC, com uma roupagem composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho.

ARMAZENAMENTO

As caixas de cartão com as garrafas devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo, arejado, fresco e sem exposição solar.

GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 14-16°C, com enorme potencial de guarda. Harmoniza bem com peixes grelhados, mariscos, pratos de carne (rosbife), queijos fortes e presunto.

Enólogo: Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		17/10/2018	0

Produzido: PROVAM, Lda., Monção – Portugal / geral@provam.com

IP.11.02

WWW.PROVAM.COM

