



PROVAM

FICHA TÉCNICA

PORTAL DO FIDALGO

ALVARINHO



concept & adimagt



A porta que se abre para a primavera!

Apresenta um perfil muito característico do que é a elegância e complexidade da casta no seu terroir de origem, com uma frescura e mineralidade que afirmam a sua originalidade. Equilibrado e persistente, rapidamente se torna no melhor companheiro para longas conversas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas na vinha e transportadas em caixas de 20kg. O mosto obtido é fermentado durante 3 a 4 semanas a temperatura controlada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto límpido, cor citrina, aroma elegante, mineral, com notas citrinas, florais e frutadas. O sabor é frutado, mineral e fresco, encorpado e com muita persistência, final longo e guloso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%
Acidez Total (g/l) – 6,0
Açúcar (g/l) – 1,9

APRESENTAÇÃO

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

CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	350x235x80	10	10	120 x 80 x 95	400
6	348x211x151	8	12	120 x 80 x 153	800
12	345x320x245	4	12	120 x 80 x 153	750

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 10-12°C, podendo ser bebido jovem, tem grande potencial de envelhecimento em garrafa. Harmoniza bem com peixes, sushi, mariscos e pratos de carne (cabrito no forno). Excelente aperitivo.

Enólogo: Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		12/07/18	0

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

