



PROVAM

FICHA TÉCNICA
VINHA ANTIGA
 ALVARINHO



Vinho 100% Alvarinho, fermentado e estagiado em barricas de carvalho Francês que expressa as características mais genuínas da casta, numa envolvência equilibrada com a madeira. Prestígio, elegância, frescura e complexidade, são uma constante que acompanha o aroma e sabor deste vinho.

VINIFICAÇÃO

Das vinhas mais antigas da Sub-Região, é feita uma criteriosa escolha das uvas com maior grau de maturação. Estas são exclusivamente transportadas em caixas de 20kg, prensadas inteiras e com maceração pelicular. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado e estagiado em barricas de carvalho francês durante vários meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto cristalino; Cor palha/citrina; Aroma à casta, floral e frutado com notas citrinas, bem envolvida em madeira (mel, baunilha e especiarias). Em boca é equilibrado, fresco e encorpado, com final complexo e persistente.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%
 Acidez Total (g/l) – 5,3
 Açúcar (g/l) – < 1,5

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa Bordalesa de cor “verde antique”, com cápsula de estanho com uma roupagem composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho.

CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM. (mm)	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	82x246x315	10	10	120 x 80 x 155	470
6	315x238x158	8	12	120 x 80 x 155	865

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 12 e 15°C, possuindo um óptimo potencial de envelhecimento em garrafa. Excelente a harmonizar queijos, peixes e algumas carnes, pratos de arroz e cozinhados de forno.

Enólogo: Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		05/09/2018	0

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

