

CORTINHA VELHA

*legado
Manuel Covas*

ALVARINHO

MONÇÃO E MELGAÇO

ESTAGIADO EM CASCO DE CARVALHO



FICHA TÉCNICA

Produtor:	Cortinha Velha II
Castas:	Alvarinho
Região:	Monção e Melgaço, Região dos Vinhos Verdes
País:	Portugal
Data de vindima:	10 de Setembro
Ano da Colheita:	2020
Vindima:	Manual, transporte exclusivo em caixas de 20kg
Solo:	Granito
Idade média das vinhas:	20 anos
Produção:	2100 garrafas
Alergénios:	Sulfitos

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular pré-fermentativa curta, a baixas temperaturas [4 a 6h]. Após prensagem, agitação do mosto a baixas temperaturas, durante 3 dias, seguida de decantação estática durante 24h. Metade do mosto fermenta em cuba de inox, a outra metade em barricas usadas de carvalho francês, onde estagia por 12 meses, com batonnage, Segue-se novo estágio, em cuba de inox, por mais 12 meses. Estagia em garrafa durante 4 meses, antes do seu lançamento.

APRESENTAÇÃO

Modelo:	Garrafa Bordalesa Storica Extra
Volume:	75cl
Caixa:	6 garrafas
Tipo de vedante:	Rolha de cortiça natural, selecionada manualmente

NOTA DE PROVA

Aspetto límpido, cor citrina com laivos dourados, aroma elegante e rico, complexo, notas fumadas e de fruta madura. No sabor, destaca-se a acidez firme, notas de manga madura e notas leves de frutos secos, cremoso, persistente com final longo típico da casta Alvarinho. Temperatura Recomendada 10°C a 12°C.

GASTRONOMIA

Excelentes combinações com pratos de peixe e carne ao forno.

CARACT. QUÍMICAS

Álcool.....	13,00 vol.
PH	3,36
Ac.total	6,00 g/l
Ácido tartárico	
Açúcar residual	<1,60

CORTINHA VELHA II, LDA.

Lugar da Cortinha Velha - Cambeses | 4950 - 100 Monção | Portugal
www.cortinhavelha.pt | cortinhavelha@gmail.com | +351 916999604 +351 961727350