



CORTINHA VELHA



MONÇÃO E MELGAÇO PRODUCT OF PORTUGAL ALVARINHO RESERVA 2021

FICHA TÉCNICA

Este vinho é produzido exclusivamente da casta Alvarinho, cultivada na Sub-Região de Monção e Melgaço, Região dos Vinhos Verdes. A casta Alvarinho é reconhecida como a melhor e mais fina casta branca Portuguesa e provavelmente umas das melhores do Mundo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são exclusivamente transportadas em caixas de 20kg e prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12°C durante 48 horas e fermentado à temperatura controlada durante 12-15 dias.

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa Bordalesa canela de 0,75 cl, com roupagem composta por rótulo e contra rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho. Rolha de cortiça natural. Caixas de 3 e 6 garrafas Temperatura Recomendada 10°C a 12°C

NOTA DE PROVA

Aspetto límpido, cor citrina dourada, aroma elegante e muito rico, com notas citrinas. No sabor é frutado, mineral e fresco, encorpado e com muita persistência, final longo com tipicidade característica da casta Alvarinho.

GASTRONOMIA

Excelentes combinações com saladas, pratos de peixe e marisco. Também recomendado como aperitivo.

CARACT. QUÍMICAS

Álcool 12,50 vol.
pH 3,28
Ac.total..... 6,50 g/l Ácido tartárico
Açúcar residual..... <1,50

CORTINHA VELHA II, LDA

Lugar da Cortinha Velha - Cambeses | 4950 - 100 Monção | Portugal
www.cortinhavelha.pt | geral@cortinhavelha.pt | +351 925059423 +351 926740776