



QUINTA D'AMARES

ALVARINHO



ORIGEM

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Minho Branco IG
ORIGEM Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Sub-região do Cávado

ÁREA VINHA 50 ha
SOLO Franco arenoso, origem granítica
EXPOSIÇÃO Predominância Sul/Poente



PARÂMETROS ANALÍTICOS

ÁLCOOL 13% Vol.
AC. TOTAL 5,5 g/dm³
AÇÚCAR 5,5 g/dm³
pH 3,30



CASTAS

ALVARINHO 100%



EMBALAGENS

CAPACIDADE 75 cl.
GARRAFA Reno
CAIXA 35,7 cm (H) x 23,5 cm (C) x 15,8 cm (L)



PROVA

COR Citrino, com nuances limonadas.
AROMA Aroma a frutos tropicais, com toque especial a tangerina.
CORPO Na boca, estrutura complexa e equilibrada, com prolongada frescura.



HARMONIZAÇÃO

Este vinho acompanha na perfeição pratos à base de legumes gratinados, marisco ou ainda peixes gordos. Deve ser consumido bem fresco, temperatura entre 6 a 8°C.



CONSERVAÇÃO

POSIÇÃO Lateral
TEMPERATURA 14°C / 18°C
LUZ Preferencialmente ao abrigo da luz



INFORMAÇÕES

ENÓLOGO António Sousa
CÓD. BARRAS 560224455572

