

Alvarinho QM Branco 2016

Produzent: Quintas de Melgaço

verantwortliche(r) Önologe(n): Jorge Sousa Pinto

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt Gewicht / VE

Vinho Verde D.O.C. 6 0,75 L 7,5 kg
100% Alvarinho

Alc.: 13%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Granit
Ø Alter der Rebstöcke: n/a
Ø Ertrag: n/a

Analysedaten

Säure: 6,5 g/L RZ: <3,0 g/L TE: ---/L SO₂: ---/L

Vinifizierung

Das Lesegut wird sanft gepresst und 12-36 Stunden unter kontrollierten Temperaturen von 12°C- 16°C umgefüllt . Die Fermentation verläuft unter kontrollierten Temperaturen von 16°C bis 18°C für bis zu 15 Tagen. Der Ausbau findet temperaturkontrolliert für zwei Monate in Edelstahltanks statt.

Verkostungsnotiz

Farbe: Aussehen klar , zitrusfarben
Nase: tropische Fruchtaromen mit leicht floralen Noten.
Gaumen: hervorragendes Volumen und Balance aller Komponenten sowie eine lebendige Frische, lang im Abgang.
Passend dazu: Fisch, weißes Fleisch, Geflügel, Salat, Käse
Trinktemperatur: 10°C - 12°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

