



GORRO ALVARINHO 2020

Filosofia: Expressar de forma autêntica e genuína a casta Alvarinho num terroir de excelência.

Origem: Na sub-região Monção e Melgaço encontram-se as uvas que dão origem a este vinho. Provenientes em vinhas de solo granítico de meia encosta, impera o clima continental influenciado pela Serra D'Arga.

Castas: Alvarinho.

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20Kg. Recepção com desengace total, esmagamento, seguida de prensagem. Decantação a frio por 2 dias a uma temperatura de 10°C, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 16°C. Estágio em inox sobre as borras finas durante 5 meses.

Data de Engarrafamento: Maio de 2021.

Nota de Prova: Cor amarelo palha leve de laivos esverdeados. Aroma muito exuberante, em destaque alperce e líchias que cativam na parte olfativa. No palato é fresco e cremoso num conjunto equilibrado de final longo e mineral.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 13 %

Acidez Total: 7,5 g/dm³

pH: 3,25

Açúcares Residuais: 1,5 g/L