



## 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/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,25

**Açúcares Residuais:** 1,5 g/L