

CONSTANTINO RAMOS

AFLUENTE

ALVARINHO

Alvarinho proveniente de Monção fermentado em barricas usadas e estagiado nas mesmas barricas durante 7 meses ao qual se seguiu 4 meses de estágio em garrafa.

Neste vinho está a minha interpretação da casta Alvarinho em Monção e Melgaço. Seco, acidez vincada, contido aromaticamente, mais focado na mineralidade. Leve, assertivo e directo. Um vinho que é para se beber!

PONTOS-CHAVE

Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção logo na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Desengace total. Decantação estática ligeira por frio. Fermentação em barrica de carvalho francesa usada sem controle de temperatura. Estágio de 7 meses na barrica com borras totais. Estágio de 4 meses na garrafa.

NOTAS DE PROVA

Nariz no ataque muito aberto com notas de ananás e cítricas vincadas. De seguida apresenta uma componente mineral com laivos de cera. Seguem-se camadas de avelã e especiarias como pimenta preta e ligeira noz-moscada. Na boca apresenta uma acidez elevada e salivante. Estruturado e com um final picante, termina longo e profundo. Um vinho cheio de personalidade.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Muito versátil devido à sua acidez vibrante, pode acompanhar comidas elegantes e suaves como sushi bem como pratos mais complexos e gordos como cabrito assado no forno, bacalhau à minhota ou sável frito. Deve ser bebido entre 11-13°C.

—

Colheita

2023

Produção

2000 garrafas

Denominação

Vinho Verde DOC

Sub-Região Monção e Melgaço

Castas

Alvarinho

Álcool

13% vol.

pH

3,33

Acidez Total

6,9 g/l

Tempo aceitável de guarda

8 anos

