

CONSTANTINO RAMOS

# AFLUENTE

## ALVARINHO

Alvarinho proveniente de Monção fermentado em barricas usadas e estagiado nas mesmas barricas durante 8 meses ao qual se seguiu 8 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 8 meses na barrica com borras totais. Estágio de 8 meses na garrafa.

### NOTAS DE PROVA

Nariz austero, marcado pela mineralidade granítica, notas de pedra molhada e um lado cítrico fino, mais raspa que fruta. Toques subtis de cera e especiaria leve completam o conjunto. Na boca mostra acidez firme e direção, com um traço incisivo e nervo bem colocado. Estrutura consistente, sustentada por salinidade e tensão. O final é seco, vivo e preciso, prolongando a sensação mineral. Um vinho afiado e elegante, fiel ao local.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Muito versátil devido à sua acidez vibrante, pode acompanhar comidas elegantes e suaves como ostras, vieiras, ceviche ou sushi bem como comida thai, peixes curados ou mesmo queijos frescos como chèvre, feta ou ricotta. Deve ser bebido entre 10-12°C.

—  
**Colheita**  
2024

**Produção**  
1.980 garrafas

**Denominação**  
Vinho Verde DOC  
Sub-Região Monção e Melgaço

**Castas**  
Alvarinho

**Álcool**  
13% vol.

**pH**  
3,26

**Acidez Total**  
6,9 g/l  
**Tempo aceitável de guarda**  
8 anos

