

PÁGINA

ALVARINHO | DOC ÓBIDOS | 2019

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Alvarinho

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Alvarinho colhidas na "*Vinha Bem-Amado*" com 1,8 ha, plantada em 2014 e exposição solar Norte-Sul (N-S).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática suave, seguida de fermentação a uma temperatura de 15°C em cubas de inox de pequena capacidade. Fermentação parcial em barricas usadas de carvalho francês seguida de *batonnage* durante 120 dias.

Notas de prova: Cor citrina, aspecto brilhante, aromas elegantes e definidos com frutos exóticos, líchias, algumas notas de mineralidade e ligeira tosta. Boca intensa e fresca com acidez incisiva mas harmonizada com untuosidade e bom volume. Termina com notas meladas, untuosas e enorme frescura final.

Acidez total: 8,3 gr/L **PH:** 2,80 **Açúcares totais:** 1,6 gr/L **Grau alcoólico** 13,5%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C