



falco Alvarinho-Trajadura

DA RAZA



Denominação- Vinho Regional Minho
Castas- Alvarinho & Trajadura
Colheita- 2014
Região Vitícola: Sub- Região de Basto
Graduação alcoólica – 12% vol
Acidez Total – 5,6 g (ácido tartárico)/l
Açúcar residual: 7,6 g/l
pH – 3,41

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa selecção das nossas melhores uvas e fruto de uma harmonia perfeita entre as novas técnicas e a tradição. A colheita é manual e feita para pequenas caixas. A vinificação é efectuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperaturas controladas. Terminando este processo, o vinho estagia em cubas de inox durante cerca de 4 meses, na presença de borras finas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela acção do frio.

NOTAS DE PROVA

Vinho elegante, de cor citrina, aspecto límpido e brilhante, fresco e frutado. Apresenta um final de boca longo e de sabor persistente.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e escuro, isento de odores fortes e estranhos,, sem vibrações, a uma temperatura constante, na posição horizontal .

RECOMENDAÇÕES

É um vinho ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos leves, peixe ou marisco, carnes brancas e refeições asiáticas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.