



LANDCRAFT

Alvarinho

Nas margens do Rio Minho situa-se a icónica sub-região de Monção e Melgaço, onde predomina a casta emblemática de seu nome Alvarinho. Este vinho nasce em vinhas de encosta, com exposição Sudoeste e em solos graníticos.

Este terroir caracteriza-se pelo clima temperado Atlântico, com níveis de precipitação elevados no inverno e primavera, durante a fase de maturação grandes amplitudes térmicas, permite que as uvas consigam maturações lentas e equilibradas e com uma acidez vibrante e mineral.

O objetivo da enologia foi respeitar ao máximo as uvas durante todo o processo de vinificação, minimizando a intervenção na adega para assim maximizar a expressão do terroir e particularmente da vinha.

Região

Vinho Verde

Álcool

12,5%

Sub-região

Monção e Melgaço

Acidez total

7,8 g/L

Solo

Granito em encosta em Melgaço e Aluvião em Monção

Açúcares residuais

1,2 g/L

Variedade

Alvarinho

Vinificação

Maceração pré fermentativa 12 horas, fermentação espontânea com leveduras indígenas e temperatura controlada. Estágio sob borras totais durante 8 meses com bâtonnage periódica.

Nº garrafas

8000

Vindima

Manual na primeira semana de Setembro