

## ALVARINHO | 2022

A Sub - Região de Monção e Melgaço, em pleno Alto-Minho, é sobejamente conhecida pelas condições propícias a originar vinhos únicos que se destacam pela sua frescura, mineralidade, equilíbrio natural e longevidade.

Elaborado a partir de uvas de viticultores selecionados de Melgaço e Monção, e fruto de fermentação em cuba de inox com recurso a battonage, creio ter feito vinho com forte carácter varietal, rústico e fresco, bem como redondo e aromático, com a mineralidade que aprecio nesta casta, cuja elegância e particularidade só encontro em grandes castas mundiais. *Márcio Lopes*

### - Informação técnica -

**País:** Portugal

**Vinho:** Branco

**Ano:** 2022

**Região:** DOC VINHO VERDE

**Proveniência:** Sub-Região Monção e Melgaço

**Casta:** 100% Alvarinho

**Solo:** Origem granítica

**Produção:** 27.000 Garrafas 0,75L

**Produtor/Enólogo:** Márcio Lívio Duarte Lopes

**Vinificação:** Após vindima manual, e transporte para a adega em pequenas caixas (18kg-20kg), os cachos foram desengaçados e as uvas sofreram maceração durante 8 horas, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou a temperatura controlada (14°-15°C), durante 15 dias.

**Estágio:** 5 meses com battonage.

### - Detalhes técnicos -

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 7,3 g/l

**Açúcar residual:** 3,6 g/l | **PH:** 3,15 | **SO<sub>2</sub> livre:** 35 mg/l

### - Notas de Prova -

Este Alvarinho concentra o vegetal da película, a intensidade de aromas, o equilíbrio e ao mesmo tempo o lado delicado desta casta.

Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, com toque tropical e ligeiro vegetal. Vinho bem equilibrado na boca. Termina longo e persistente.

### - Harmonização e longevidade -

Saladas, peixes gordos, carnes brancas e grelhados, à temperatura de 12°C. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 Anos, desde que guardado deitado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e sem oscilações de temperatura.

### - O que dizem os Críticos -

**93 Pontos** (0-100) \_Decanter Top 10 Alvarinhos / Albarinos

**18 Pontos** (0-20) \_ Revista Vinhos

**17 Pontos** (0-20) \_ Revista Vinho Grandes Escolhas

