



DON GUERINO

VINHOS FINOS



MONTEOLIVO ALVARINHO

VARIEDADE

100% Alvarinho

DETALHES TÉCNICOS

Altitude: 400 metros

Sistema de condução: Espaladeira

Idade do vinhedo: 3 anos

Parcela: 1

Produção: 1,2kg por planta.

Tempo de guarda: 5 anos

Grau alcoólico: 14%vol

SOLO:

Solo vermelho argiloso, de origem e decomposição basáltica, com diferentes perfis e camadas de profundidades.

VINIFICAÇÃO

Seleção Manual das uvas.

Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura.

Pressagem leve em prensa pneumática.

Separação do vinho flor. Deburbagem a baixas temperaturas por 2 dias. Inoculação de leveduras selecionadas e fermentação a 15°C (85% fermentação em inox e 15% fermentação em barricas de carvalho francês de 228L, primeiro uso). Contato com borras finas e batonnage em tanques e barricas por 6 meses. Clarificação, estabilização tartárica e engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

Vinho delicado, boa potência aromática e excelente volume de boca.



Harmonize com
queijo gruyere,
saladas tropicais,
peixes e sushi.