

AZEVEDO

AZEVEDO ALVARINHO RESERVA 2019

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho Regional Minho **REGIÃO:** Vinhos Verdes

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Os domínios de Azevedo datam do século XI por doação real à família Azevedo. Nas vinhas e adega desta imponente propriedade, cuja misteriosa torre permanece intocada desde o séc. XV, honra-se a história com a criação dos melhores vinhos brancos.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

Límpido e brilhante, com tonalidade amarelo citrina e ligeira orla dourada. Aromaticamente intenso com notas de fruta madura como a pera williams e a casca de manga. Nota floral elegante. Na boa é envolvente com acidez muito bem integrada e uma excelente presença aromática. Cheio e amplo, termina muito equilibrado e persistente.

ANO VITÍCOLA

Inverno e primavera quentes e secos, apesar de abril com muita chuva, coincidindo com a rebentação da videira (abrolhamento). Clima quente acelerou o crescimento, antecipando a floração para maio. Verão com temperaturas normais e alguma chuva. Vindima relativamente seca ajudou a qualidade da vindima. O ano terminou chuvoso repondo as reservas de água no solo.

ENÓLOGO: António Braga

CASTAS: 100% Alvarinho

VINIFICAÇÃO

A vinificação ocorre na adega da Quinta de Azevedo, com receção e desengace suaves. O encaminhamento do mosto é feito com controlo de temperatura e protegido da oxidação com gases inertes. Prensagem suave em prensa pneumática, com alguma maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica ocorre a temperaturas entre os 16 -18°C. levada a cabo por leveduras seleccionadas, sobretudo a QA23

MATURAÇÃO

Estágio do vinho em cubas de inox com battonage das borras finas durante 3 meses.

GUARDAR

As garrafas devem ser guardadas na horizontal. De perfil fresco e frutado, este é um vinho pronto para o consumo imediato, no entanto pode evoluir positivamente nos próximos 5 anos.

SERVIR

Temperatura de serviço 10°C-12°C.

DEFRUTAR

Devido ao seu perfil de fruta madura, mas com excelente acidez, este é um vinho com uma grande amplitude gastronómica. Integra-se muito bem com pratos de marisco, como por exemplo uma salada de lavagante ou um arroz caldoso de marisco.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12% ±0,5 | Acidez Total: 5,3 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 3,5 g/L ±0,5 | pH: 3,3 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 9,5 g | Açúcares: 0,4 g | Valor Energético: 298 kJ/71 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2020-03-03

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v4. 2020-06-22

Email: info@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | GUIDE

Wines of Portugal
a world of flavors