

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA MANOEL PEDRO GUEDES 2022

Produtor Aveleda SA

Região Vinhos Verdes | **Denominação de Origem** DOC

País de Origem Portugal

Ano de Colheita 2022

Castas 80% Alvarinho e 20% Loureiro

Solo Granítico

Graduação Alcoólica 13.5 % Vol

Açúcar Residual < 3 g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6.4 g/L ($\pm$ 0.5) | **pH** 2.9 a 3.5

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues

"Wine Consultant" Valérie Lavigne

Quantidade produzida 562 garrafas 750ml | 91 garrafas 1.5L

Vindima 2022

2022 foi um excelente ano para a região dos Vinhos Verdes. Após um ano muito seco, a precipitação no final da maturação ajudou as vinhas a recuperar do stress hídrico. Os controlos diários da maturação permitiram-nos encontrar o momento perfeito para a vindima, considerando o melhor potencial aromático das uvas. Os vinhos são muito aromáticos, cítricos e com uma mineralidade intrínseca. No paladar, são frescos, persistentes e gastronómicos.

Vinificação

Inspirado no primeiro blend produzido na Quinta da Aveleda, apenas as melhores uvas de Loureiro e Alvarinho provenientes das melhores parcelas da Quinta são selecionadas para este vinho. A vindima é manual e as uvas são transportadas em pequenas caixas de 15kg. Na adega é feita uma seleção bago-a-bago, seguindo-se o arrefecimento das uvas e extração do mosto com uma prensagem de uvas inteira muito suave. Segue-se a fermentação de 50% do blend em cubas de inox e dos restantes 50% em barricas de carvalho francês. O vinho faz 8 meses de estágio: 50% em cubas de inox e 50% em barricas de carvalho francês (50% madeira nova e 50% madeira usada). No momento de preparação do lote final, são selecionadas as melhores barricas e cubas para composição do lote final. Este lote é depois engarrafado e faz um repouso em garrafa antes de ser lançado para mercado.

Notas de prova

Cor | amarelo-limão com auréola dourada.

Aroma | sobressaem notas ligeiramente fumadas de madressilva com nuances cítricas de flor de lima.

Sabor | na boca apresenta toques de toranja fresca, envolvida pela untuosidade do estágio em madeira. Um vinho muito elegante com um final longo e persistente.

Prémios

. FALSTAFF

94 pontos | Colheita 2018

Harmonizações

Ideal para acompanhar pratos de cozinha mediterrânica à base de peixes assados e carnes brancas grelhadas. Poderá ainda ser acompanhado por cozinha vegetariana, como ratatouille e finalizar com uma sobremesa cítrica.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 10º e 12ºC
- . Armazenar na horizontal, em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- . Grande potencial de envelhecimento. Aprecie agora ou guarde entre 10 a 15 anos



Modelo garrafa (Capacidade)

Borgonha (0.75L | 1.500ml)

Vedante

Rolha (750ml | 1.500ml)

Caixa cartão

1x750ml | 1x1.5L

Ingredientes &

Informação

Nutricional:

