

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA SOLOS DE GRANITO 2023

Produtor Aveleda SA
Designação de Origem Vinhos Verdes DOC
País de Origem Portugal
Solo Granito
Ano de Colheita 2023
Castas Alvarinho
Graduação Alcoólica 12,5% vol.
Açúcar Residual <1,5 g/l
Acidez Total (Ácido Tartárico) 5,7 g/l (± 0.5) | pH 3,1 a 3,8
Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne
Data de engarrafamento Agosto 2024 | **Quantidades** 32 853 garrafas

Aveleda Solos. Um convite a descobrir a riqueza geológica da Região.

Numa região onde o granito cobre 90% da superfície, esta gama explora também as raras variedades de xisto existentes e como os diferentes solos se refletem nos vinhos. O **Granito** é uma rocha ígnea, naturalmente mais pobre em nutrientes. Com uma acidez elevada e um índice de retenção de água muito baixo, os solos de granito causam mais dificuldades à planta resultando em **vinhos elegantes, com notas minerais e perfil aromático exuberante e fresco.**

Vindima 2023

As condições meteorológicas na região dos Vinhos Verdes foram marcadas por uma abundância de chuva e registo de temperaturas baixas durante o inverno. A primavera continuou chuvosa, afetando o início do ciclo vitícola. Quente e seco, o verão mostrou-se favorável à maturação das uvas. A vindima, com início a 16 de agosto, terminou em meados de setembro. Desafiadora e de boa qualidade, esta vindima esteve na génese de vinhos aromáticos, longos e com uma acidez refrescante.

Método de Vindima Vindima manual com seleção de bagos e arrefecimento dos cachos, seguida de uma prensagem suave a baixa pressão.

Vinificação e Estágio Fermentação e estágio prolongado em cubas de inox com *bâttonage*, seguido de estágio prolongado em garrafa.

Notas de prova

Cor | amarelo-limão pálido com laivos dourados.

Aroma | Perfil aromático de grande pureza e expressão de fruta, evidenciando notas cítricas e tropicais.

Sabor | Corpo cremoso e envolvente, com fruta elegante sempre em primeiro plano, evidenciando muita frescura. Final longo e firme.

Prémios

WINE ENTHUSIAST

94 pontos | Colheita 2022

91 pontos & Best Buy | Colheita 2021

JAMES SUCKLING

92 pontos | Colheita 2023 & 2022

Harmonizações

. Ideal para ser acompanhado por peixes frescos e leves, mariscos e saladas.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 10° e 12°C

. Armazenar na horizontal, em local seco e fresco e ao abrigo da luz

. Consumir até 10 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)
Reno (750ml)
Vedante
Rolha (750ml)
Caixa cartão
6x750ml

Ingredientes & Informação Nutricional:



Aveleda
Desde os sonhos se cultivam

V: 12.2024

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



Certified
B
Corporation



f /aveleda
@aveledawines
www.aveleda.com