

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA PARCELA DO ROSEIRAL 2023

Produtor Aveleda SA

Designação de Origem Vinhos Verdes DOC

País de Origem Portugal

Solo Granítico

Ano de Colheita 2023

Castas Alvarinho

Gradação Alcoólica 13% vol.

Açúcar Residual < 1.5 g/l

Acidez Total (Ácido Tartárico) 5,7 g/l (± 0,5) | pH 3,2 a 3,8

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

Wine Consultant Valérie Lavigne

Data de engarrafamento Maio 2025 | **Quantidades** 569 garrafas

Na gama **Parcelas**, destacam-se as **melhores vinhas das quintas da Aveleda** na Região dos Vinhos Verdes. Estas parcelas são seleccionadas pelas suas características excecionais, que incluem a qualidade do solo, altitude, exposição solar, microclima e o tipo de uva cultivada.

A **Parcela do Roseiral** é uma **parcela única de Alvarinho** muito particular que permite produzir um **Alvarinho de excelência**.

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 Colheita manual com seleção de cacho.

Vinificação e Estágio Fermentação a baixas temperaturas. Parte do lote estagia em barricas de carvalho Francês (80%) e outra parte estagia em inox (20%). Ambos fazem estágio em contacto com a borra fina durante 6 meses com *battonnage*. Estágio em garrafa.

Notas de prova

Cor | Amarelo dourado.

Aroma | Elegante e delicado com aromas cítricos e uma componente de flores brancas, que se integram na perfeição com as notas fumadas e abaunilhadas.

Sabor | Acidez viva e bem integrada que realça a sua frescura e estrutura. As notas leves de madeira conferem-lhe uma boa complexidade fruto do binómio, madeira-fruta. Destacam-se notas de manga e abacaxi aliada a notas profundas de madressilva. Termina com registo mineral que persiste agradável.

Prémios

JAMES SUCKLING | **WINE ENTUSIAST** | **ROBERT PARKER**

92 pontos | 2022 | 93 pontos | 2020 & 2021 | 91+ pontos | 2020

Harmonizações

. Ideal para ser acompanhado por peixes ricos e saborosos, carnes leves, queijos e algumas sobremesas frescas e cremosas.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 10° e 12°C
- . Armazenar na horizontal, em local fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 10 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)
Burgundy Prestige (750ml)
Vedante
Rolha (750ml)
Caixa cartão
3x750ml

Ingredientes e Informação Nutricional:



Aveleda
Desde os sonhos se cultivam

V: 05.2025

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