

ALVARINHO
por
AVELEDA
ESTABLISHED 1870

ALVARINHO

{ #01 - a casta diva }

Como uma verdadeira diva das variedades brancas, a Alvarinho alcança notas únicas nos seus terroirs de eleição. Regida por mãos sábias, resulta numa aveludada harmonia de mineralidade, aromas tropicais e cítricos.

{ #03 - harmonização }



Legumes gratinados.



Ostras; espargos com molho de manteiga.



Peixes gordos: salmão ou atum.

{ #05 - notas de prova }

Cor amarelo limão pálido com laivos dourados. Aromas discretos de toranja, lima, frutos tropicais e flores brancas. Em boca é surpreendentemente estruturado e aveludado, revelando notas mais intensas a casca de laranja e flor de laranjeira.

{ #07 - está disponível nas seguintes embalagens }

Garrafas: 750 ml
Unidades por embalagem: 6 garrafas caixa cartão
Vedante: Rolha de cortiça
Modelo Garrafa: Reno alta canela

{ #02 - especificações técnicas }

Vinho Branco Seco
Região: Regional Minho
País: Portugal
Castas: Alvarinho
Solo: 90% Granito e 10% Xisto
Colheita: 2019
Acidez Total (em Ácido Tartárico): 6,5 g/l
Álcool Vol.: 12,5% Vol.
“Wine Consultant”: Valérie Lavigne

{ #04 - sugestões de serviço }



Temperatura entre 10° a 12°C.



Evolui bem em garrafa.

{ #06- vinificação }

Um varietal sui generis com uvas Alvarinho provenientes de 2 terroirs distintos na Região dos Vinhos Verdes, conferindo uma personalidade única à casta rainha dos vinhos brancos Portugueses. A vindima é noturna para garantir a frescura das uvas e a manutenção das suas propriedades aromáticas. No centro de vinificação, estas são submetidas a uma prensagem suave a baixa pressão. A fermentação alcoólica é feita a temperaturas controladas, seguida de estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras em suspensão, permitindo dar estrutura ao vinho e extrair o máximo de aromas da casta.



WINE ENTHUSIAST
Best Buy
90 Pontos
Colheita 2019



WINE ENTHUSIAST
NOVEMBER ISSUE
#4 Top 100 Best Buy Wines for 2019
90 pontos
Colheita 2018



ASIA WINE TROPHY
2019
Medalha de Ouro
Colheita 2018

ALVARINHO
por
AVELEDA
ESTABLISHED 1870

A TRADIÇÃO DA AVELEDA

Mais do que uma reconhecida marca, a Aveleda é uma tradição familiar que começou em 1870 e que, 5 gerações depois, se mantém fiel aos seus valores e à produção de vinhos de alta qualidade. Localizada no coração da Região dos Vinhos Verdes, e com 35% de quota de mercado a nível mundial, a Aveleda é hoje o maior produtor e exportador Português de Vinho Verde.

REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Este é um vinho que se confunde com a alma do país. Um emblema da terra que viu Camilo e Eça inspirarem-se nos seus rios e serras para criar romances apaixonantes. Do Minho ao Douro, do Atlântico ao Gerês e ao Marão, um rendilhado de 9 sub-regiões conciliou condições excecionais para criar uma Região Vínica única no mundo que conquista cada vez mais apreciadores deste néctar dos deuses, dentro e além-fronteiras.

AVELEDA PORTFOLIO

150 anos de tradição que nos inspiraram a renovar a nossa gama. Os nossos 4 clássicos com uma nova imagem, mas com a essência de sempre. As nossas 5 novidades com detalhes únicos que o irão surpreender. Convidamo-lo a descobrir a gama completa de vinhos AVELEDA.

AVELEDA CASTAS

A distância reduzida entre bardos e fileiras resulta em menos frutos por pé, o que lhes confere uma melhor nutrição e um sabor mais intenso. O solo protegido preserva o calor junto das raízes e permite que a vinha amadureça antes das chuvas do equinócio de Outono. É este o cuidado que se reflete em cada garrafa de Aveleda Castas e que ajuda a perceber a popularidade desta gama.

COLHEITA 2019

Um inverno de temperatura amena e seco e um despertar primaveril frio, deu início a uma campanha com boas expectativas. O período crítico da floração que foi tranquilo para castas e vinhas mais precoces, decorreu de modo menos favorável nas castas e vinhas mais tardias, atingidas por momentos esporádicos de maior precipitação e originando algum desavinho. As temperaturas típicas do Verão ocorreram mais tardiamente do que é habitual, apenas em início de Setembro, empurrando as vindimas duas a três semanas para a frente em relação à vindima anterior.

FONTE

BRANCO

ROSÉ

CASTAS

LOUREIRO

&

ALVARINHO

ALVARINHO

SOLOS

XISTO

GRANITO

PARCELAS

ROSEIRAL

CONVENTO

