

MANOEL PEDRO GUEDES

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

MANOEL PEDRO GUEDES

{ #01 - Manoel Pedro Guedes }

Manoel Pedro Guedes surge no ano da comemoração dos 150 anos da Aveleda, em homenagem ao nosso fundador, refletindo toda a mestria e conhecimento acumulados desde 1870. Esta é a realização de um sonho antigo e a perpetuação da memória do primeiro vinho produzido por esta casa. Um vinho que nasce do somatório de pequenos detalhes que refletem toda a nossa essência. O perfil do vinho consubstancia a personalidade de Manoel Pedro Guedes: corajoso, arrojado e inovador em tudo o que fazia. Um homem à frente do seu tempo.

{ #03 - vinificação }

Manoel Pedro Guedes é fruto de uma meticulosa viticultura e enologia da Aveleda, complementada com a criteriosa seleção ao longo de todo o processo produtivo. Inspirado no primeiro blend que a Quinta da Aveleda produziu, 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 e arrefecidas durante o transporte até à adega. Nesta fase, há uma seleção boga-a-boga das uvas que são depois prensadas de forma suave. A fermentação decorre parte em barricas de carvalho Francês (50%) e outra parte em inox (50%). O vinho estagia durante 8 meses: 50% em inox e 50% em barricas de carvalho Francês sendo que metade é de madeira nova (50%) e a outra metade de madeira usada. Apenas uma pequena parte do vinho é selecionada, escolhendo apenas as melhores barricas e cubas para composição do lote final. Este lote é depois engarrafado e repousa durante 1 ano em garrafa.

{ #02 - especificações técnicas }

Região e Designação de Origem: Vinho Verde
País: Portugal
Ano de Colheita: 2018
Castas: 90% Alvarinho + 10% Loureiro
Gradação Alcoólica: 13.5%
Acidez Total (em Ácido Tartárico): 6,0 g/l
Açúcar Residual: <4 g/l
Conservação: 5 a 10 anos após engarrafamento
“Wine Consultant”: Valérie Lavigne

{ #04 - sugestões de serviço }



Temperatura entre 10° a 12°C.



Beber já ou guardar
(5 a 10 anos após o engarrafamento).

{ #05 - embalagens }

Garrafas: 750ml e 1,5L
Unidades por embalagem: 1 garrafa
caixa madeira
Vedante: Rolha de cortiça
Modelo Garrafa: Maxima



MANOEL PEDRO GUEDES

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

ARTESÃO DO FUTURO

O futuro desta casa há-de ser o vinho”, disse Manoel Pedro Guedes uma vez em conversa com o seu feitor. Talvez se pudesse pensar que tivesse algo de vidente, mas mais do que isso, Manoel Pedro Guedes soube, desde sempre, que o futuro só acontece se o fizermos. Esse é, ainda, o maior legado desta casa. Fazer o futuro a cada dia e em cada detalhe. Esta é a nossa homenagem a Manoel Pedro Guedes. O futuro? O futuro desta casa há-de ser o vinho.

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.

FONTE

BRANCO ROSÉ

CASTAS

LOUREIRO
&
ALVARINHO ALVARINHO

SOLOS

XISTO GRANITO

PARCELAS

ROSEIRAL CONVENTO

MANOEL
PEDRO
GUEDES

