

FICHA TÉCNICA

REGUENGO DE MELGAÇO ALVARINHO 2020



Produzido na Quinta do Reguengo, local escolhido há muitos séculos pela família real para enviar familiares e aí se instalarem! O pássaro que inspira a nossa marca está presente nos brasões do solar e queremos que os nossos vinhos sejam tão intrigantes, sofisticados, fascinantes e originais como ele.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas para a adega imediatamente após a colheita em pequenas caixas. São depois suavemente prensadas antes de entrarem no processo de fermentação em cubas de aço inox com sistema de refrigeração com controlo de temperatura, 15° a 18°. São adicionadas leveduras de fermentação selecionadas. Maturação na garrafa.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Teor alcoólico 13% Vol.	Acidez total (g / l) 6.6 ácido tartárico	Açúcares (g / l) <1.5
Ph 3.38	Acidez volátil 0.32 ácido acético	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor límpida e citrina. Aroma ligeiramente frutado, com nuances citrinas, alguma flor de laranjeira e frutas tropicais de caroço. Paladar fresco mineral e evoludado com um final de boca longo e persistente.

GASTRONOMIA

Temperatura recomendada de 8° a 10° c. Excelente aperitivo. Harmoniza bem com peixes, frutos do mar e assados.

APRESENTAÇÃO

Apresentado em garrafa renana cuvée, com cápsula de alumínio, rótulo e contra-rótulo onde se descreve toda a informação sobre o vinho. Rolha de cortiça extra com a marca Reguengo de Melgaço

Caixas de Cartão

Dimensões (mm)	Unidades	Peso (kg)
235 x 78 x 365	3	3.9
236 x 154 x 354	6	7.8
250 x 330 x 360	12	15.5

ARMAZENAMENTO

As garrafas embaladas em caixas de cartão devem ser armazenadas em local limpo e arejado, em condições normais de temperatura e humidade.

ENÓLOGO

Abel Codesso

REGUENGO
DE MELGAÇO

PRODUZIDO POR

Reguengo de Melgaço, SA
Quinta do Reguengo-Paderne-Melgaço

geral@reguengodemelgaco.pt
www.reguengodemelgaco.pt