



Maria Bonita Alvarinho 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional Minho

Clima e solo:
Solo granítico, clima muito húmido

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Desengace das uvas, seguido de pressão pneumática. Maceração prolongada a uma temperatura controlada.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarelo citrino. Aroma jovem e pronunciado aroma a manteiga, nozes e mineral. Na boca é um vinho jovem e vibrante, mas ao mesmo tempo elegante e complexo.
Ideal para acompanhar pratos de peixe grelhado, marisco e carne branca.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,31
Acidez Total: 6,0 g/l
Açúcar: 2,4 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista