



Nostalgia Alvarinho 10 Barricas 2015 Magnum

Prémio Revista Grandes Escolhas “A ESCOLHA DO MERCADO 2020”.

Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:

Solo de origem granítica, clima com influencia Atlântica

Castas:

Alvarinho (100%)

Vinificação:

Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Alvarinho, vinificado como antigamente, fermentou em 10 barricas usadas por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Estágio:

Fermentou em 10 barricas usadas durante 8 meses

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina, com aroma de grande intensidade e elegância. Muito frutado (frutos brancos e citrinos) com notas minerais e um toque de fumo. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas tostadas. Final muito longo. Acompanha pratos de cozinha Mediterrânica à base de peixe e Marisco

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 3,15

Acidez Total: 6,7 g/l

Açúcar: 5,5 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista