



Nostalgia Alvarinho Barrica 2017

Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:

Solo de origem granítica, clima com influência atlântica

Castas:

Alvarinho (100%)

Vinificação:

Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Alvarinho, vinificado como antigamente.

Estágio:

Fermentou em barricas usadas por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarela citrina, límpida e intensa. 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. 13,50%

Ph. 3,09

Acidez Total: 6,8 g/l

Açúcar Residual: <1,5 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista