

QUINTA DA CHEIRA ALVARINHO

REGIÃO: Monção e Melgaço

CASTAS: Alvarinha 100%

SOLO: Origem granítica

ACEITÁVEL PARA CONSUMO: Nos próximos 10 anos

VINIFICAÇÃO

O Quinta da Cheira Alvarinho 100% DOC Monção e Melgaço é um vinho feito das uvas produzidas na Quinta da Cheira de 5 parcelas de terreno diferentes, onde tem videiras novas, idade média e com mais de 20 anos. As uvas depois de colhidas, são transportadas em caixas de 20kg, de seguida são prensadas para obter um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12° C durante 24 horas e fermentado a 18° C durante 15 dias. Depois de engarrafado sofre um estágio de 3 meses.

NOTAS DE PROVA

É um vinho fresco, equilibrado, aromático, frutado e delicado, com um gosto clássico. O bom corpo resultante do seu extrato seco e a persistência do sabor na boca, são qualidades que sobressaem quando bebido a uma temperatura de 10 a 12° C.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Um vinho que pode ser servido como aperitivo e para acompanhar mariscos, pratos de peixe e carne branca.

ÁLCOOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/L

AÇUCAR: 1,5 g/l

pH: 3,38



QC01 - Quinta da Cheira vinho Alvarinho 750 ml

QUINTA DA CHEIRA ALVARINHO RESERVA

REGIÃO: Monção e Melgaço

CASTAS: Alvarinha 100%

SOLO: Origem granítica

ACEITÁVEL PARA CONSUMO: Nos próximos 10 anos

VINIFICAÇÃO

O Quinta da Cheira Reserva Alvarinho 100% DOC Monção e Melgaço é um vinho feito das uvas produzidas na Quinta da Cheira com mais de 20 anos. A vendima é mais tardia, as uvas são transportadas em caixas de 20 kg, as uvas são selecionadas e de seguida são prensadas para obter um mosto de excelente qualidade. O mosto é clarificado a 12° C durante 30 horas e fermentado a 15° C durante 20 a 30 dias, permanecendo nas borras finas com batonnage periódica por 6 meses. Depois de engarrafado sofre um estágio em garrafa de 3 a 6 meses, dependendo da sua evolução.

NOTAS DE PROVA

É um vinho que tem um aroma complexo e mineral, mas na boca vinho fresco, aromatizado, encorpado, equilibrado e com grande complexidade gustativa, definindo o paladar da casta.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Um vinho que pode ser servido como aperitivo e para acompanhar mariscos, pratos de peixe e carne branca.

ÁLCOOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,9 g/L

AÇUCAR: 1,5 g/l

pH: 3,17

QC02 - Quinta da Cheira vinho Alvarinho reserva 750 ml

