

POEMA NOVELLIS ALVARINHO 2016

CASTAS: 100% Alvarinho - Vinho Branco

CLASSIFICAÇÃO: Alvarinho Reserva, Vinho Verde - DOC

REGIÃO: Monção e Melgaço, Vinho Verde

SOLO: Origem Granítica

VINDIMA: Manual em caixas de 20 Kg durante o período da noite e manhã aproveitando as temperaturas amenas.

VINIFICAÇÃO: Exclusivamente com uvas dos nossos vinhedos. Prensagem pneumática suave num ambiente inertizado e a baixas temperaturas para conservar todo o potencial aromático das uvas. Decantação durante 48 horas a frio. Fermentação com leveduras seleccionadas da região a 14-16°C durante 6 semanas em pequenos depósitos de 1500 a 3000 litros.

ESTÁGIO: Durante 10 meses em contacto com as borras finas em pequenos depósitos de 1500 a 3000 litros com battonage periódica e temperatura controlada seguido de engarrafamento e estágio de 1 mês em garrafa.

ÁLCOOL: 13% vol.

TOTAL ACIDEZ: 6,5g/l

pH: 3.27

NOTAS PROVA: Cor citrina com reflexo s esverdeados e aromas de lichias maduras. A boa estrutura e a elegante acidez combinam frescura e suavidade. Para ser bebido em qualquer hora e em qualquer lugar.

GASTRONOMIA: Marisco e peixe, comida asiática, queijos de pasta mole. Em qualquer momento faz boa companhia.

CONSELHOS: Arejar antes de consumir. Servir a 10°C para consumir a 12°C.



POE-108 - Poema Alvarinho Novelis 2016 – 750 ml

POEMA RESERVA ALVARINHO 2015

CASTAS: 100% Alvarinho - Vinho Branco

CLASSIFICAÇÃO: Alvarinho Reserva, Vinho Verde - DOC

REGIÃO: Monção e Melgaço, Vinho Verde

SOLO: Origem Granítica

VINDIMA: Manual em caixas de 20 Kg durante o período da noite e manhã aproveitando as temperaturas amenas.

VINIFICAÇÃO: Exclusivamente com uvas dos nossos vinhedos. Maceração pelicular de uma percentagem de uvas selecionadas para esse efeito. Mosto exclusivamente lágrima não existindo pressão durante a prensagem pneumática em ambiente inerte e a baixas temperatura para conservar todo o potencial aromático das uvas. Decantação durante 48 horas a frio. Fermentação com leveduras seleccionadas da região a 14-16°C durante 6 semanas em pequenos depósitos de 1500 a 3000 litros.

ESTÁGIO: Durante 24 meses em contacto com as borras finas em pequenos depósitos de 1500 a 3000 litros com battonage periódica e temperatura controlada seguido de engarrafamento e um período de estágio de vários meses em garrafa. A casta Alvarinho beneficia de um estágio prolongado obtendo-se um vinho mais elegante, complexo e com mais textura.

ÁLCOOL: 12,9% vol.

AÇÚCARES TOTAIS: 2,4 g/l

TOTAL ACIDEZ: 7,5g/l

pH: 3.21

NOTAS PROVA: A colheita 2015 apresenta uma frescura notável com uma cor citrina com reflexos dourados, luminoso e cintilante. Aromas com notas minerais evoluindo para aromas de lichias e laranjas bem maduras. Gosto denso, rico e perfeitamente equilibrado, com uma frescura que se impõe, fruto do estágio prolongado em borras finas. Pode ser guardado durante vários anos para beber com prazer em boa companhia.

GASTRONOMIA: Assados de peixe e carnes brancas, marisco, comida asiática, presunto, queijos de pasta mole. Em qualquer momento faz boa companhia.

CONSELHOS: Arejar antes de consumir. Servir a 12°C para consumir a 14°C.



POE-107 - Poema Alvarinho reserva 2015 – 750 ml€