

Comportamento em Garrafa

O vinho Alvarinho “O Nogueiral”, embora possa ser consumido jovem, realça toda a sua potencialidade ao fim de algum tempo em garrafa, podendo ser consumido dois a três anos após o engarrafamento. Apresenta um bom comportamento em garrafa, perde aromas florais e ganha aromas de frutos secos e melados resultantes da sua evolução.

Sugestões

Gastronómico Como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carne brancas

Temperatura Consumir entre 10°C a 12°C

Armazenamento Conservar em local fresco, a temperatura constante, ao abrigo da luz, guardado em posição horizontal

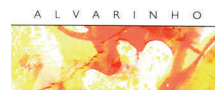
Contactos

Telefones (+351) 966 642 473

(+351) 966 309 723

FAX (+351) 251 416 126

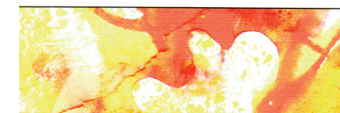
e-mail vendas@onogueiral.com



O NOGUEIRAL
VINHO VERDE | BRANCO

Alvarinho “O Nogueiral”
Croca – Peso
4960-231 MELGAÇO
www.onogueiral.com

ALVARINHO



O NOGUEIRAL
VINHO VERDE | BRANCO

Ficha Técnica Alvarinho “O Nogueiral” 2005

Medalha de Ouro
em 01– 06 –2006
pela C.V.R.V.V.

Medalha de Bronze
Colheita 2004
em 15 - 06 - 2005
pela C.V.R.V.V.



➤ Identificação

Marca	Alvarinho “O Nogueiral”
Produto	Vinho Verde Alvarinho
Classificação	V.Q.P.R.D
Ano de Colheita	2005
Capacidade da Colheita	7500
Lote	1517
Casta	100% Alvarinho
Vitivinicultor	Augusto João Fernandes

➤ Apresentação

Garrafa	Reno MD 75 cl.
Caixas	2, 3 ou 6 garrafas

➤ Enólogo

Eng.º Fernando Moura

➤ Condições Edafoclimáticas

Clima	Chuva e frio no Inverno, quente e seco no Verão
Solo	Franco Arenoso

➤ Tecnologia de Vinificação

- determinação da evolução do grau de maturação;
- selecção cuidada das uvas;
- obtenção do mosto de gota do primeiro e segundos apertos;
- decantação estática durante 24 horas;
- fermentação controlada até desdobraimento completo de açúcares;
- trasfega seguida de análises química dos vinhos;
- prova organolépticas e realização do lote;
- filtração de desbaste;
- filtração final;
- engarrafamento;
- estágio em garrafa—mínimo um mês;
- rotulagem;
- mercado;

➤ Características Sensoriais

Aspecto	Límpido
Cor	Citrina-palha
Aroma	Frutado com predominância de fruto de caroço (pêssego e alperce), frutos tropicais e ligeiro floral;
Sabor	Frutado, macio, harmonioso, encorpado e seco

➤ Características Físico-Químicas

Acidez

Total	6,6 g
Volátil	0,33 g
Fixa	6,2 g

pH 3,11

Teor alcoólico 13,3 % vol.

SO₂ L 35 mg/dm³

SO₂ T 86 mg/dm³

Açúcares redutores 2,8 g/dm³

➤ Conservação e Envelhecimento

Três meses em INOX

Estágio Alguns meses em garrafa