

Vinho Verde Alvarinho Deu La Deu Reserva

País de Origem	Portugal
Região	Região Demarcada dos Vinhos Verdes - sub-região de Monção e Melgaço
Produtor	Adega de Monção
Safra	2018
Castas	Alvarinho
Temp. Serviço	12°C
Guarda	6-8 anos
Harmonização	Aperitivo Mariscos Peixes Bacalhau assado
Análises	Álcool: 13,8% PH:3,45 Acidez: 5,8g/l Açúcares Totais: < 1,5g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	O Alvarinho Deu la Deu reserva tem essa denominação por ser feito com a melhor seleção de uvas da Adega de Monção. A seleção é feita na recepção das uvas. Após isso as uvas são levadas para prensas pneumáticas onde se separa o suco das cascas. Durante a fermentação o vinho é novamente submetido a contato pelicular, o que em parte lhe confere estrutura e untuosidade. Após fermentação o vinho passa por estágio de afinamento de 3 meses em cubas de inox e no mínimo de um mês em garrafa.
Notas de Prova	Vinho de coloração amarelo citrina e aspecto brilhante. Aroma frutado com predominância de pêsego e alperce com nuances de maracujá e abacaxi. Nota-se também forte aroma de flor de laranja. É um vinho macio e encorpado.



Cód. 22147