



PROVAM

FICHA TÉCNICA

PORTAL DO FIDALGO

ALVARINHO



A porta que se abre para a primavera!

Apresenta um perfil muito característico do que é a elegância e complexidade da casta no seu terroir de origem, com uma frescura e mineralidade que afirmam a sua originalidade. Equilibrado e persistente, rapidamente se torna no melhor companheiro para longas conversas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas na vinha e transportadas em caixas de 20kg. O mosto obtido é fermentado durante 3 a 4 semanas a temperatura controlada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto límpido, cor citrina, aroma elegante, mineral, com notas citrinas, florais e frutadas. O sabor é frutado, mineral e fresco, encorpado e com muita persistência, final longo e guloso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%
Acidez Total (g/l) – 6,2
Açúcar (g/l) – < 1,5

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa Reno Alto de cor canela, com cápsula em PVC, cor prata com uma roupagem composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho.

| CAIXAS CARTÃO | | EUROPALETE | | | |
|---------------|-------------|------------|----------------------|----------------|-----------|
| UNID. | DIM. | CAMADAS | QUANTIDADE P/ CAMADA | DIMENSÕES (cm) | PESO (kg) |
| 3 | 350x235x80 | 10 | 10 | 120 x 80 x 95 | 400 |
| 6 | 348x211x151 | 8 | 12 | 120 x 80 x 153 | 800 |
| 12 | 345x320x245 | 4 | 12 | 120 x 80 x 153 | 750 |

ARMAZENAMENTO

As caixas de cartão com as garrafas devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo, arejado, fresco e sem exposição solar.

GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 10-12°C, podendo ser bebido jovem, tem grande potencial de envelhecimento em garrafa. Harmoniza bem com peixes, sushi, mariscos e pratos de carne (cabrito no forno). Excelente aperitivo.

Enólogo: Abel Codesso

| ELABORADO | APROVADO | DATA | EDIÇÃO |
|-----------|----------|----------|--------|
| | | 14/01/19 | 0 |

Produtor: PROVAM, Lda., Monção – Portugal / geral@provam.com

