



PROVAM

FICHA TÉCNICA

CONTRADIÇÃO

ALVARINHO



concepto admarkt



Contradição é um mono-varietal (100% Alvarinho). É um vinho fermentado e estagiado em barricas muito antigas, durante 7 meses, apos o qual, sofre o estágio de 1 ano em garrafa. Este vinho, pretende homenagear os fundadores da empresa PROVAM. Em *contradição* com os momentos que se viviam, embarcaram na aventura que perdura há 25 anos.

VINIFICAÇÃO

As uvas que deram origem a este vinho, são provenientes das primeiras vinhas que os fundadores plantaram.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto límpido, cor citrina, aroma elegante, floral (flores brancas), mineral e com nuances citrinas. No sabor é mineral, suave e fresco. Encorpado, persistente de final longo e guloso.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 13%
Acidez Total (g/l) – 5,3
Açúcar (g/l) – < 1,5

APRESENTAÇÃO

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

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 14-16°C, com enorme potencial de guarda. Harmoniza bem com peixes grelhados, mariscos, pratos de carne (rosbife), queijos fortes e presunto.

Enólogo: Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		17/10/2018	0

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

IP.11.02

WWW.PROVAM.COM

