



BARÃO^{DO}
HOSPITAL



BARÃO DO HOSPITAL ALVARINHO 2022

CLASSIFICAÇÃO Vinho Verde DOC

TIPO Branco

CASTAS Alvarinho

REGIÃO Sub Região Monção e Melgaço

TIPO DE SOLO Graníticos

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO As uvas foram arrefecidas a 5º, seguindo-se um suave desengace das mesmas e uma maceração pelicular durante algumas horas a baixa temperatura. Após a prensagem, o mosto foi clarificado por decantação e fermentado a temperatura controlada de 16ºC, mantendo-se o vinho sobre as borras finas durante um longo período de tempo. 10% do lote fermentou e estagiou sobre borras finas 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

ÁLCOOL 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6,5 g/l

AÇÚCARES REDUTORES <2 g/l

NOTAS DE PROVA Cor citrina. Elegante, intenso e de grande complexidade. Predominam os aromas de fruta branca e de alguns citrinos, em harmonia com nuances florais e uma irreverente mineralidade. Estruturado, com uma acidez viva e bem integrada, tem um longo final de boca com nota especiada.

ACOMPANHAMENTO Acompanha pratos de peixe, mariscos, carnes de aves e alguns queijos e enchidos.