

Alvarinho - Quinta Da Aveleda

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Loureiro y Alvarinho.

Denominación de Origen: Vinho Verde.

Vinificación: Producido exclusivamente con las mejores uvas de la Quinta que le da su nombre. Este vino combina la calidad vitícola del terreno con el saber hacer de Aveleda en la producción de vinos blancos de reconocida calidad. Las uvas se prensan cuidadosamente a baja presión, siguiendo la fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 16° C y 18° C. Tras la fermentación, el vino pasa por un período en depósito de acero inoxidable, durante el cual se mantienen las lías finas en suspensión. Antes del embotellamiento, el vino es filtrado y estabilizado por la acción del frío.

Notas de Cata: Vino armonioso, en el que los aromas florales de la variedad Loureiro se funden a la perfección con las notas tropicales del Alvarinho. El resultado es un vino complejo y elegante, con un final de boca largo y persistente.

Temperatura de Servicio: Servir muy frío entre 6° C y 8° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 11.5° G.L.

Gastronomía: ideal para acompañar deliciosas ensaladas de mariscos, entrantes a base de queso de cabra, platos elaborados con carnes blancas, como pavo o pollo.



AVELEDA

