



## Quinta das Pereirinhas – Alvarinho

**Superior**

Ficha Técnica

### Descrição Geral

Este vinho é resultado de uma harmonia entre técnica e tradição, nascido e criado na quinta, apresenta uma cor citrina, com aromas de citrinos, algumas notas vegetais e perfume floral com fundo tropical. Na boca é um vinho encorpado e volumoso, com acidez que o torna muito fresco e saboroso. Final longo e muito persistente, elegante e muito atrativo.

### Descrição da Prova

**Casta** 100% Alvarinho

**Teor Alcoólico** 12,5% Vol.

**Aspecto** Límpido e cristalino

**Cor** Citrina / Palha

**Aroma** Frutado e ligeiramente floral, notas a frutos exóticos.

**Sabor** Revela macieza, delicado e harmonioso, final de boca longo e persistente.

### Processo de elaboração

Obtenção de uvas em regime de Produção Integrada (produção amiga do ambiente), seguido de vindima seleccionada, desengaçe das uvas, maceração pelicular, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a 14°C – 15°C, batonage, filtração, estabilização tartárica, engarrafamento, estágio de 2 meses, rotulagem, armazenamento e comercialização.



Enólogo  
*Paulo Pereira*

Eng.º João Pereira