

ALUMIA



ALUMIA RESERVA BRANCO

<i>PRODUTOR</i>	Calçada Wines
<i>ORIGEM</i>	Portugal
<i>CLASSIFICAÇÃO</i>	DOC Beira Interior
<i>ANO DE COLHEITA</i>	2024
<i>NOTAS DE PROVA</i>	Aluvia Branco tem uma cor amarela cítrica com laivos esverdeados. Aroma frutado com notas florais intensas conferindo frescura e juventude ao conjunto versátil e agradável. Ligeiramente “petillante”, fresco e equilibrado. Sendo o companheiro ideal para refeições leves e frescas (frutos do mar, saladas, massas, etc.), pode ainda ser servido como aperitivo.
<i>TEOR ALCOÓLICO</i>	10,5%
<i>VINIFICAÇÃO</i>	As uvas selecionadas foram desengaçadas e levemente prensadas. O sumo extraído foi decantado por gravidade e fermentado em cubas de inox a temperatura controlada. Antes do engarrafamento o vinho foi submetido a estabilização e posterior filtração.
<i>TEMPERATURA DE CONSUMO</i>	8-10°C
<i>CASTAS</i>	Síria, Fonte Cal, Malvasia e Arinto
<i>ENÓLOGO</i>	João Cabral de Almeida

