Santiago na Ânfora do Rocim

Alvarinho MONÇÃO E MELGAÇO

Parâmetros Analíticos:

Teor alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 8,00 g/dm3

Acidez Volátil: 0,31 g/dm3

Açúcar Residual: 3,6 g/dm3

pH: 3,11

Vinificação:

Vindima manual.

50% fermentação natural e estágio em Ânfora , em contato com as películas.

50% fermentação natural em inox e estágio em Ânfora.

Nota de prova:

Cor amarelo esverdeado.

Nariz com notas florais e de matriz mineral. Acidez vincada equilibrada pela componente terrosa denunciando de forma elegante, estruturada e persistente o estágio em Ânfora que lhe deu origem.

Joana Santiago

Pedro Ribeiro