



ALVARINHO 2025

DADOS TÉCNICOS

TIPO DE VINHO

Branco

COLHEITA

2025

REGIÃO

Amare - Região Demarcada dos Vinhos Verdes



CAPACIDADE

75 cL

GARRAFA

Bordalesa Autor

CAIXA

6 garrafas (33cm x 23.5cm x 16.5cm)



CASTAS

Alvarinho (100%)

ÁLCOOL

14 %



ACIDEZ TOTAL

5.5 (g/dm³)

ACIDEZ FIXA

5.1 (g/dm³)

AÇÚCAR

Seco



ENOLOGIA



Este vinho foi produzido a partir de uma seleção de uvas da casta Alvarinho, das melhores parcelas das Vinhas do Cruzeiro e do Crasto, situadas, respetivamente, nas freguesias de Bouro Santa Maria e Bouro Santa Marta, concelho de Amare, distrito de Braga. As uvas que se destinam à produção deste vinho são desengaçadas. O vinho é elaborado recorrendo-se ao controlo da temperatura de fermentação a 12° C. Segue-se o estágio em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA



Límpido e cor citrina. Complexo de aromas florais e evoluídos, com ligeiro toque de mel, bem combinados e equilibrados. Excelente corpo, sabor macio e um final de boca longo e elegante.

VITICULTURA



As vinhas encontram-se dispostas em socalcos, característica que confere o nome ao vinho, voltados a nascente e sul. A excelente exposição solar, as características do solo e o microclima da região contribuem para a produção de um vinho verde com notas singulares.

As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de setembro de 2025, de forma manual, talhão a talhão, sujeitas a criteriosa seleção, e transportadas de imediato para a adega, seguindo-se o processo de vinificação anteriormente descrito.

HARMONIZAÇÃO



Este Alvarinho de elevada expressão aromática acompanha todo o tipo de pratos de maior intensidade, nomeadamente carnes, peixes gordos e queijos, onde a sua amplitude de boca e persistência sustentam a complexidade do prato.