

# AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## AVELEDA ALVARINHO 2018



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Região e Designação de Origem</b>	Regional Minho
<b>País</b>	Portugal
<b>Ano de Colheita</b>	2018
<b>Castas</b>	Alvarinho
<b>Solo</b>	90% Granito e 10% Xisto
<b>Gradação Alcoólica</b>	12.5% Vol.
<b>Acidez Total (em Ácido Tartárico)</b>	6,5 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	< 4 g/l
<b>Conservação</b>	Até 10 anos após engarrafamento
<b>“Wine Consultant”</b>	Valérie Lavigne

### Vinificação

Um varietal sui generis com uvas Alvarinho provenientes de 3 terroirs distintos na Região dos Vinhos Verdes, conferindo uma personalidade única à casta rainha dos vinhos brancos Portugueses.. A vindima é noturna para garantir a frescura das uvas e a manutenção das suas propriedades aromáticas. No centro de vinificação, estas são submetidas a uma prensagem suave a baixa pressão. A fermentação alcoólica é feita a temperaturas controladas, seguida de estágio em cuba inox, durante o qual se mantêm as borras em suspensão, permitindo dar estrutura ao vinho e extrair o máximo de aromas da casta.

### Colheita 2018

2018 foi atípico na Região dos Vinhos Verdes. Um inverno frio e prolongado provocou um atraso significativo no ciclo da vinha, seguindo-se uma primavera chuvosa, o que fez com que as condições de desenvolvimento da vinha até ao final da floração fossem muito adversas. O verão foi ameno, com exceção de uma onda de calor extremo no início de Agosto que afetou vinhas novas e as vinhas mais expostas. Contudo, a maturação dos bagos foi lenta e a ausência de chuva na vindima, fizeram com que as uvas atingissem o seu ponto ótimo de qualidade e permitiram que a vindima das parcelas e dos cachos fosse seletiva de acordo com o estado ótimo de maturação.

### Notas de Prova

Amarelo limão pálido com laivos dourados. Aveleda Alvarinho 2018 possui aromas discretos de toranja, lima e flores brancas no nariz. Em boca é surpreendentemente estruturado e aveludado, revelando notas mais intensas a casca de laranja e flor de laranjeira.

### HARMONIZAÇÕES

- Pratos mais estruturados de aves ou com molhos mais espessos ou ácidos
- Peixes Gordos – salmão ou atum

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

- 10° e 12°C

### ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS:

<b>Garrafas</b>	750 ml
<b>Unidades por embalagem</b>	6 e 12 garrafas caixa cartão
<b>Vedante</b>	Rolha de cortiça
<b>Modelo Garrafa</b>	Bordalesa Folha Morta

# AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## AVELEDA ALVARINHO 2018



<b>Producer</b>	Aveleda
<b>Region and AOC</b>	Regional Minho
<b>Country</b>	Portugal
<b>Vintage</b>	2018
<b>Grape Varieties</b>	Alvarinho
<b>Soil</b>	90% Granit and 10% Schist
<b>Alcohol Volume</b>	12.5% Vol.
<b>Total Acidity (Tartaric Acid)</b>	6,5 g/l
<b>Residual Sugar</b>	< 4 g/l
<b>Conservation</b>	Up until 10 years after bottling
<b>“Wine Consultant”</b>	Valérie Lavigne

### Winemaking Process

An unique varietal from the Alvarinho grape harvested from 3 different terroirs in the Vinho Verde wine region, providing the balance and character of the queen of Portuguese white varieties. The night harvest allows the grapes to keep their freshness and aromatic properties. At the vinification center, the grapes undergo soft pressing at low pressures. The alcoholic fermentation happens in strictly controlled temperatures and the wine is kept in stainless steel vats in contact with lees in order to give more structure and extract all the aromas from the variety.

### 2018 Vintage

2018 was atypical in the Vinho Verde region. A long and dry winter caused a significant delay in the vineyard cycle. This was followed by a rainy spring which caused the development of the vine to happen in adverse conditions. Summer was moderate except for an extreme heat wave in the beginning of August that affected new vines and more exposed parcels in the vineyard. Maturation was slow and the dry harvest period allowed for the grapes to reach optimal levels of maturation and allowed a selective harvest of parcels and grape clusters according to each optimal state of maturation.

### Tasting Notes

Pale yellow with hints of gold. Aveleda Alvarinho 2018 has discreet aromas of grapefruit, lime and white flowers in the nose. On the mouth is incredibly structured and smooth, revealing more prominent notes of orange peel and orange tree flowers.

### PAIRINGS

- Structured poultry dishes or dishes with rich sauces;
- Fatty fish like tuna or salmon;

### SERVICE TEMPERATURES

- 10° and 12°C

### AVAILABLE ON THE FOLLOWING PACKAGING:

<b>Bottle</b>	750 ml
<b>Packaging</b>	6 & 12 bottles in cardboard boxes
<b>Closure</b>	Cork
<b>Bottle type</b>	Bordalesa Folha Morta