

# ENCOSTAS DE CAÍZ

## ALVARINHO

### PRODUÇÃO | PRODUCTION

Região   Region	Vinho Verde DOC
Solo   Soil	Franco-Arenoso   Sandy Loam
Castas   Varieties	Alvarinho
Enólogo   Winemaker	António Sousa

### NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Numa das mais belas paisagens nas margens do rio Tâmega nasceu este vinho unicamente a partir da casta Alvarinho. Aroma atraente, com boa fruta branca, pera, maçã verde. Excelente mineralidade com bom volume de boca, acidez bem envolvida com final sério e delicado.

From the wonderful landscapes of the Tâmega river shores comes this wine created only from the Alvarinho grape variety. Appealing aroma, with excellent whit fruit scents such as pear or green apple. Wonderful minerality with roundness in the mouth, well evolved acidity and a delicate and strong ending.

### ANÁLISES | ANALYSIS

Álcool   Alcohol	12,5%
Acidez Fixa   Fixed Acidity	6,10
pH	3,40
Açúcar Redutor   Residual Sugar	4,5

### SUGESTÕES | SUGGESTIONS

#### Acompanhamento | Pairing

Carnes brancas, marisco e peixe grelhado | White meats, shellfish and grilled fish

#### Temperatura de Consumo | Serving Temperature

8°C - 10°C

