



PROVAM

PRODUTORES DE VINHOS ALVARINHO DE MONÇÃO

FICHA TÉCNICA

“VARANDA DO CONDE” 2013

IDENTIFICAÇÃO

Este vinho é produzido a partir das castas Alvarinho e Trajadura da Sub-Região de Monção e Melgaço, Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

As uvas são recolhidas por castas, transportadas em caixas de 20kg e prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 10-12 dias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto límpido, cor citrina. Aroma frutado muito elegante, com destaque para os frutos tropicais frescos e delicados. Em boca é encorpado, equilibrado onde a fruta e a frescura lhe dão um toque especial e apelativo como resultado da excelente selecção e combinação das castas *Alvarinho* e *Trajadura*.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Álcool – 12,0 % V/V

Acidez Total (g/l ácido tartárico) – 6,5

Açúcar (g/l) – 2, 2

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa tipo Reno de cor âmbar, com cápsula de alumínio complexo e com uma roupage composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho. Rolha de cortiça natural, qualidade extra, dimensões 45X22 mm, marcada “PROVAM”.



CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	350x235x80	10	10	120 x 80 x 95	400
6	345x240x160	4	25	120 x 80 x 153	800
12	345x320x245	4	12	120 x 80 x 180	930



ARMAZENAMENTO

As garrafas acondicionadas em caixas de cartão devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo e arejado, e em condições normais de temperatura e humidade. A armazenagem não pode ser feita em locais nos quais haja exposição solar, ou debaixo de tectos de fácil aquecimento e as mesmas não podem estar em contacto directo com o solo. Não podem ser armazenadas em ambientes contaminados e/ou contaminantes: produtos aromáticos, combustíveis, solventes, tintas, pesticidas, raticidas, etc. Considerando um curto período de tempo em armazém não é aconselhável colocar as caixas invertidas.

GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 8-10°C. Preferencialmente deve ser bebido jovem, nos 2 anos seguintes à colheita. Acompanha peixes, mariscos e carnes brancas.

Produzido: PROVAM, Lda., Monção – Portugal. www.provam.com / geral@provam.com

ELABORADO 	APROVADO 	DATA 14/10/2014	EDIÇÃO 1
---	--	--------------------	-------------