

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL FILE



Q U I N T A D E
S A N T I A G O

QUINTA DE SANTIAGO ALVARINHO

TIPO: BRANCO

COLHEITA: 2015

PRODUTOR : NENÚFAR REAL SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA.

ENÓLOGO: JOSÉ DOMINGUES

CASTA : ALVARINHO

ORIGEM

ORIGIN

Provem exclusivamente da seleção das melhores uvas da casta Alvarinho, produzidas em solos franco argilosos, na nossa propriedade, Quinta de Santiago na Sub-Região de Monção e Melgaço.

Produced from a very careful selection of our best grapes from the Alvarinho variety, grown in our Quinta de Santiago property in the Monção and Melgaço Sub Region.

VINIFICAÇÃO

VINIFICATION

As uvas seleccionadas são colhidas a mão e transportadas no mesmo instante, em caixas de 20 Kg, para serem transformadas. Na adega familiar e de uma forma tradicional, é posto em prática todo o conhecimento e técnicas tradicionais legadas pelos nossos antepassados, para a produção de um vinho de alta qualidade que respeita a sua origem e tipicidade. De uma forma paciente e sábia como a Avó nos ensinou, este vinho passa por maceração pelicular pré-fermentativo e fermentação controlada em inox, seguindo-se um tempo de estágio sobre borra fina (sur lie) com etapas periódicas de homogeneização (batonage), até chegar o momento de engarrafar (6 meses após a vindima).

The selected grapes are hand picked and carried in 20 Kg

cases to our cellar. In our family cellar, using a very traditional method, and applying all the knowledgement transmitted from our ancesters, the goal is to produce a very high quality wine, respecting its origin and originality. In a very patient and wise way, like our grand mother taught us, this wine goes through pre fermentation skin maceration and controlled fermentation stage in inox. It follows an aging process "sur lies" with stages of homogenization/ (batonage) until it reaches the time to make the bottling (8 months after harvest).

NOTAS DE PROVA

TASTING

Aspecto: Citrino,
Aroma: Elegante, complexo, com notas tropicais frescas, balsâmico com presença de flor citrina
Paladar: Rico e equilibrado, encorpado e persistente com uma frescura e mineralidade característica da casta e do Terroir.

Appearance: Citric
Aroma: Elegant, complex with fresh tropical notes, balsamic and ynts of orange blossom.
Rich and balanced Wine, full bodied and persistent, with freshness and minerality characteristic of the grape variety and terroir.

ANALISES

ANALYSIS

Álcool / Alcohol – 13,4% vol.
Acidez Total / Total Acidity - 6,6 g/L
Ácido tartárico/ Tartaric Acid / L
Açúcar / Residual Sugar – 1,8 g/L
SO2 Total – 116mg/L

APRESENTAÇÃO

PRESENTATION

Garrafa tipo Borgonha Elegance de cor canela, rolha de cortiça natural 45x25 de qualidade Flor, vestida com rótulo, contra-rótulo e cápsula, onde constam todas as informações aplicáveis.

Bourgogne Elegance bottle, cinnamon colored natural first quality cork, label, back-label and capsule, with all the legal information.

EMBALAGENS & LOGÍSTICA

PACKAGE AND LOGISTICS

Caixas de 6 garrafas
Europalet 96 cases / 576 garraf
6 bottles cases
96 boxes - Europalet / 576 bottle

SUGESTÃO DE CONSUMO

SUGESTIONS

Deve beber-se entre 10°C a 12°C e acompanha bem frutos do mar, peixes, sushi queijos e carnes brancas, em especial de aves.

It should be served at a temperature between 10 and 12°C, pairing with sea food, sushi, cheese and white meat.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ADDITIONAL INFORMATION

Produtor / Producer
Nenúfar Real Sociedade
Agrícola L.da
Enólogo / Winemaker:
José Domingues

wine@quintadesantiago.pt

