

# FICHA TÉCNICA

## TECHNICAL FILE



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

**QUINTA DE SANTIAGO ALVARINHO - RESERVA** SEGREDO DA AVÓ

**TIPO: BRANCO**

**COLHEITA: 2014**

**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 à 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 com arranque da fermentação em contato com as películas antes da prensagem. A fermentação continua em Inox e uma parte em madeira.

Após fermentação segue-se um período de estágio com batonage constante para promover um bom contato com as borras finas, até chegar o momento de engarrafar (8

meses após vindima).

The selected grapes are harvested by hand and transported in the same instant, in 20 kg boxes, for processing. In family winery and traditional methods, it is put into practice all the knowledge and traditional techniques transmitted by our ancestors, to producing a high quality wine with respect to their origin and typicality.

A patient and wise way Grandma taught us, this wine go through maceration with fermentation starter in contact with the skins before pressing. The continuous fermentation in stainless steel and one part of wood. It follows an aging process "sur lies" with stages of homogenization (batonage) until the time comes to make the bottling (8 months after harvest).

### NOTAS DE PROVA

#### TASTING

Aspecto: Citrino,  
Aroma: Complexidade marcante com notas de frutos e flores (líchia, Jasmim) envolvidas em suave madeira (tostado e canela).  
Paladar: Muito equilibrado e fresco pela estrutura encorpada e mineral que possui. Persistência com realce dos frutos, flores e especiarias que se sentem no aroma.

Appearance: Citric,  
Aroma: Strong complexity with notes of flowers and fruits (lychee, jasmine) involved in soft wood (toasted and cinnamon).  
Taste: Very balanced and fresh

given to mineral structure and full-bodied he have. Persistence with emphasis of fruits, flowers and spices that feel the aroma.

### ANALISES

#### ANALYSIS

Álcool / Alcohol – 12.9 % vol.  
Acidez Total / Total Acidity (g/l ácido tartárico / Tartaric Acid) – 6,4  
Açúcar / Residual Sugar (g/l) – 0  
SO2 Total (mg/l) – 138

### 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  
6 bottles cases.

### 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

