

Quinta do Mascanho

Alvarinho Reserva 2024

De cor intensa, palha. Aroma cítrico com lima limão, frutado, intenso e complexo.

Servir entre os 10° - 12°.



Região

Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC

Castas

Alvarinho

Álcool (%)

13.5

Acidez Total (g/dm³)

6.8

Açúcar Residual

Seco <1,5 g/dm³

pH

3.19

Acidez Volátil (g/dm³)

0.32

Terroir

A Sub-Região de Monção e Melgaço da Região dos Vinhos Verdes é composta pelo concelho de Monção e o concelho Melgaço. O seu microclima é caracterizado por ser um clima temperado, com invernos frios e chuvosos e um verão seco e ameno. A temperatura média anual oscila entre os 12,5 °C e os 15 °C, tendo os meses mais quentes uma temperatura média de 20 °C. A presença de um conjunto significativo de superfícies de água (Rio Minho e principais afluentes) induz uma regulação das temperaturas, o que faz com que as amplitudes térmicas sejam diminutas. O conjunto destas características cria as condições necessárias para a produção do Vinho Alvarinho, produto único no mundo.

As Vinhas Quinta do Mascanho

As vinhas situam-se nas encostas da margem esquerda do Rio Minho, na freguesia de Ceivães e em Melgaço, à altitude de 60/80 metros, em sistema de cordão ascendente, em terrenos graníticos de excelente exposição solar, tornando a maturação das uvas atempada e plena.

Vinificação

As uvas são exclusivamente de produção própria e vindimadas à mão. O mosto é clarificado e fermentado em inox a baixa temperatura. A vinificação está direcionada para obter um vinho que realce a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento. Foi atribuída a designação de qualidade **RESERVA**.

Ceivinhas, Sociedade Vitivinícola, Lda.

Rua da Boucinha, 175, Valinha - Ceivães 4950-122 Monção - Portugal

+351 968 022 352 / ceivinhas@sapo.pt / www.quintadomascanho.com / www.facebook.com/QuintaDoMascanho