

ALVORONE 2019

Desenvolvido em parceria com um grupo de jovens enólogos, os Vinhos APRT3, o *Alvorone* resulta numa expressão particular do Alvarinho, ao aplicar o estilo de produção único do Amarone às uvas Alvarinho. O vinho é feito a partir de uvas desidratadas, caracterizando-se pelo seu elevado teor alcoólico.

A particularidade deste Alvarinho torna-o apetecível para os apreciadores e curiosos do vinho.

Região
IG Minho

Álcool (%)
14.5

Acidez Total (g/dm³)
5.6

Açúcar Residual
Seco

Castas
Alvarinho

pH
3.73

Acidez Volátil (g/dm³)
0.94



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O *Alvorone* pode ser degustado com ou sem comida. A sua evolução em barricas de carvalho e a sua acidez conferem-lhe o perfil perfeito para harmonizar com pratos tradicionalmente associados a vinhos tintos. Acompanha na perfeição peixe gordo, carnes vermelhas, como cabra ou borrego, carnes de caça e carnes brancas, como peru, pato e frango. Acompanha, também, molhos de natas ou cogumelos. O *Alvorone* é, ainda, uma boa escolha para harmonizar com pratos de cozinha asiática e mediterrânica.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa. Aroma forte com notas de madeira, mel e frutos maduros. É encorpado e muito persistente.

TERROIR

A sub-região de Monção e Melgaço, a mais setentrional de Portugal, está protegida da influência atlântica por montanhas circundantes, que proporcionam as condições ideais para o crescimento da casta Alvarinho. As condições de chuva, temperatura e exposição solar, frequentemente associadas ao microclima da sub-região, são as mais adequadas para a melhor maturação das uvas Alvarinho, permitindo obter um equilíbrio entre a conservação dos aromas frescos e frutados da uva e uma acidez vibrante.

VINIFICAÇÃO

As uvas de Alvarinho sem podridão nobre, tal como no processo de produção do vinho Amarone, são desidratadas para concentrarem os açúcares e os ácidos. Após 3 a 4 semanas são prensadas e o mosto obtido, com uma concentração de açúcares elevada, fermenta e estagia durante um ano em barricas de madeira novas. O vinho é engarrafado após um período mínimo de 6 meses em depósito de inox.