

ANTÓNIO BRAGA

IPIRANGA ALVARINHO 2022

MONÇÃO & MELGAÇO

ORIGEM & TERROIR

Parcela de Alvarinho, situada em Monção, em solos de origem granítica com alguma profundidade, favorecendo assim uma boa expressão vegetativa da casta

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Vindima em caixa de 20 kg, decantação estática com diferentes níveis de presença de borra, fermentação em barrica de 500 Lts. Estágio sobre borras totais durante 10 meses.

ARMAZENAMENTO & SERVIÇO

Se armazenado nas melhores condições evolui positivamente em garrafa por um mínimo de 10 anos. Deve ser servido em copos de geometria larga a uma temperatura de 10-12°C.

NOTA DE PROVA

Cor amarela com tonalidade dourada. Aroma com perfil de frutos de polpa amarela, como o damasco e a nectarina. Apresenta notas subtis de baunilha devido ao estágio em barrica. Na boca apresenta uma acidez estruturante mas em perfeito equilíbrio. O fim de boca é persistente e marcado pela frescura. Novembro 2023.

Foram produzidas 2.335 garrafas numeradas.

Alc. 13% | pH 3,22 | Acidez Total: 6,6 g/L Ac. Tart.

