



QUINTA das FONTALTAS
Desde 1626

FICHA TÉCNICA / SPECIFICATIONS

VINHO VERDE D.O.C. BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2020

PT

A QUINTA

Situada em Resende (Douro Litoral), no terroir dos "Verdes Douro" e na Família Namora há mais de 200 anos, com vinhas solarengas em socalcos, abençoadas por lendas e práticas ancestrais do Mosteiro de Cárquere.

VINIFICAÇÃO

Após uma seleção rigorosa das percentagens de cada uma destas castas típicas da região, as uvas, colhidas à mão, são desengaçadas e esmagadas suavemente. O mosto resultante é separado das películas em prensas pneumáticas e sujeito a decantação estática durante 24h, devidamente protegido de oxidações, até atingir o grau de limpidez desejado. Segue-se a fermentação em cubas de aço inox, sob uma temperatura controlada de aproximadamente 16°C.

SUGESTÃO DE CONSUMO

É o vinho ideal para aperitivo ou para acompanhar peixes grelhados ou carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura entre 8 e 10°C.

PROVA

Cor: Dourada.
Aroma: Intenso a maçã caramelizada, tília e limão.
Paladar: Boa acidez, fresco.
Final de prova: persistente.

EN

THE FARM

Located in Resende (Douro Litoral), in the terroir of "Verdes Douros" and running in Namora's family for more than 200 years, it has sunny terraces vineyards, blessed by legends and ancestral practices from Cárquere's Monastery.

WINE MAKING

After a meticulous selection of the rates of each wine grape variety, they were hand-picked and destemmed and gently crushed. The final result is separated from the layers into pneumatic presses and bounded to static decantation for 24 hours, duly protected from oxidation, until reached the desired degree of clarity. This is followed by fermentation in stainless steel vats, under a controlled temperature of approximately 16°C.

DRINKING SUGGESTIONS

This is the ideal wine to drink with an aperitif or to combine with grilled fish or white meat. It must be served at a temperature between 8 and 10°C..

WINE TASTING

Color: Golden.
Aroma: Intense aroma of caramelized apple, linden and lemon.
Taste: Good acidity, fresh.
Finish: Persistent.

ORIGEM / ORIGIN

Produtor/Producer: Quinta das Fontaltas
Região/Region: Vinhos Verdes/White wines
Casta/Wine grape variety: Arinto, Avesso, Loureiro e Trajadura
Enóloga/Winemaker: Márcia Bernardo
Embalagem/Packaging: Garrafa/Bottle 75cl, Tipo/Type RHIN ALT/ Caixa/Box 6

ANÁLISE / ANALYSIS

Teor alcoólico/Alcoholic content (%): 12.5
Acidez fixa/Fixed acidity (g/L): 4.8
pH: 3.19
Sulfuroso total/total sulphur dioxide (mg/L): 139
Açúcar residual/ Total sugar content (g/L): 6.2
Extrato seco total/ Day extract (g/L): 21.6

