



ADEGA COOP.
REGIONAL DE
MONÇÃO
FUNDADA EM 1958

Adega de Monção Escolha

Vinho Verde Branco / *White*

Denominação / *Denomination*: Vinho Verde Branco / *White*

Sub-região / *Sub-region*: Monção e Melgaço

Castas / *Grapes*: Alvarinho (50%) e Trajadura (50%)

Ano de colheita / *Vintage*: 2020

Formatos disponíveis / *Capacity*: 0,75L

Volume de produção / *Production volume*: 800 mil garrafas/ano / *800 thousand bottles/year*

Características Organolépticas / *Organoleptic Characteristics*

Aspeto / *Aspect*: Brilhante / *Bright*

Cor / *Color*: Citrina / *Citrine*

Aroma / *Aroma*: Jovem e frutado, com nuances a pêssego e alperce. / *Young and fruity, with peach and apricot nuances.*

Sabor / *Flavor*: Frutado, persistente e seco. / *Fruity, persistent and dry.*

Tecnologia de Vinificação / *Winemaking Process*

Seleção das uvas. Obtenção do mostro do 1 e 2 apertos. Decantação (24 horas a 14°C). Fermentação controlada entre 18°C e 20°C. Realização do lote. Filtração de desbaste. Armazenamento. Estabilização pelo método de contato. Filtração por terras. Filtração final por membranas. Engarrafamento. / *Grape selection. Extraction of must from the 1st and 2nd pressings. Decantation (24 hours at 14° C). Controlled fermentation between 18-20 °C. Lot. Primary filtration. Storage. Cold stabilisation for contact method. Soil filtration. Membrane filtration. Bottling.*

Análise Química / *Chemical Analysis*

Álcool/Volume / *Alcohol Volume*: 12%

Acidez Total / *Total acidity*: 5,6 g/L

Açúcar Redutor / *Reducing Sugar*: 1 g/L

Comportamento em Garrafa / *Bottle Behavior*:

Pode ficar três anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos. / *It can be three years in bottle without losing its qualities. Contains sulfites.*

Sugestões / *Suggestions*:

Deve ser bebido a uma temperatura de 11°C. Bebida ideal como aperitivo e para acompanhar marisco, pratos de peixe e carnes brancas. / *It should be drunk at a temperature of 11°C. Ideal drink as an aperitif and to accompany seafood, fish dishes and white meat.*

Prémios & Críticas / *Awards & Reviews*:

Ouro- China Wine & Spirits Awards; Bronze- Challenge International du Vin; Bronze- International Wine Challenge; Best of the region- Uva de Ouro 2017; Top 50 Great Portuguese Wines for UK (vintage 2011).

