

Quinta do Seival

Alvarinho



Vinho elaborado com uvas Alvarinho cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Meridional. Trata-se de uma relíquia líquida, é um vinho único, perfumado, de uma variedade portuguesa muito em voga, mas não muito plantada.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Alvarinho
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Desengace total, sem esmagamento;
- Maceração pelicular a frio, por 12 horas, em prensa fechada e severamente inertizada;
- Prensagem, rápida e em ambiente redutivo estrito, em prensa pneumática;
- Clarificação estática do mosto flor, a frio;
- Fermentação alcoólica a 15°C em barrica de carvalho francês;
- Amadurecimento do vinho na presença de borras finas por seis meses nas mesmas barricas;
- Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido com tonalidade amarelo-palha.
Olfato	Marcante intensidade e complexidade aromáticas, notas tropicais mescladas com delicadas nuances de um correto estágio em carvalho. Os descritores de aroma vão das notas de pêssego, damasco às flores de cítricos.
Gosto	Vinho macio em boca, leve e muito agradável.

Temperatura Ideal: 10°C e 12°C

HARMONIZAÇÃO

A sua versatilidade é a principal virtude. Harmoniza com um ameno e relaxante diálogo pela sua impetuosidade aromática e equilíbrio gustativo. Mas também acompanha queijos de massa mole, massas, pizzas, peixes de mar ou de rio e carnes brancas. Atreva-se a bebe-lo com pirarucu, tucunaré, surubim, ou até com acarajé.

