

VINHAS DO PALACIO

Alvarelhão 2023 | DOC DOURO

Vinhos que expressam o Douro de forma direta, através de castas autóctones.

Produzido a partir das vinhas antigas da casa de Mateus e com estágio em inox, privilegia-se um perfil jovem, fresco e frutado. Vinho descomplicado, ideal para ocasiões especiais, a solo ou a acompanhar refeições descontraídas.

Enólogo: Paulo Ruão

Castas: Alvarelhão

Tipo de Solo: Xisto

Idade das Vinhas: Mais de 80 anos

Vindima: Manual em caixas pequenas

Vinificação: Fermentação em inox

Estágio: Inox

Notas de Prova

Cor: Vermelho ruby

Nariz: Fresco, frutado e harmonioso. Muito fino, apresenta fruta fresca como cereja, nuances de amora silvestre e ligeira romã.

Boca: Elegante e bastante frutado. Com um agradável sabor de frutos silvestres, cereja e nuances de romã, é um tinto leve, fresco e muito suave com final persistente.

Devido ao seu equilíbrio, promete uma boa evolução.

Temperatura de Serviço: 16.°C

Harmonização: Apto para veganos e vegetarianos.



Informação Técnica

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 5,40 g/dm³

pH: 3,62

Disponível nas seguintes embalagens:

Garrafas: 750ml

Unidades por embalagem: 6 e 12 garrafas em caixa de cartão

Vedante: Rolha Natural Microgranolada

Modelo Garrafa: Bordalesa