

# ALVARINHO

Carlos Lucas CL

Vinho Verde DOC



## REGIÃO | REGION

Vinho Verde DOC Monção e Melgaço • Solos de origem granítica • Invernos frios  
Precipitação intermédia • Verões quentes e secos • Influência do Oceano Atlântico

Vinho Verde DOC Monção e Melgaço • Granitic Soil • Cold Winters • Medium precipitation • Hot and Dry Summers • Influenced by the Atlantic Ocean



## VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Vindima manual. Desengace total e esmagamento, selecionando-se apenas o mosto de lágrima. Arrefecimento e decantação a baixas temperaturas. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 12°C durante cerca de 20 dias. Estágio em garrafa por 6 meses.

Harvest by hand. Destemming and crushing, selecting only the must. The must was cooled, and decantation processed at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 12°C, for about 20 days. Time in bottle for 6 months.



## NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor cristalina, com delicados aromas florais e cítricos, alguma mineralidade em harmonia com discretas notas de pedra. De corpo cheio, revela grande vivacidade com uma acidez elegante, final longo e intenso. Ideal para acompanhar saladas com frutos secos, peixes gordos e risotto de cogumelos.

Clear color, with delicate floral and citric aromas, showing some mineral hints in harmony with some stone nuances. Full bodied, it shows vivacity and yet an elegant acidity, with a long and intense finish. Ideal with salads and dishes with dried fruits, fat fish dishes and mushroom risotto.

Ano/Year	.....	2018
Teor Alcoólico/Alcohol	.....	13,0% Vol.
Acidez Total/Total Acidity	.....	6,5 g/L
pH	.....	<2,2 g/L
Castas/Varieties	.....	Alvarinho
Produção/Production	.....	5 000 garrafas/bottles
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	.....	10 anos/years



**MAGNUM**  
CARLOS LUCAS VINHOS

Garrafa/Bottle



5600840250471

Caixa Cartão /  
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600840250478



320x230x170  
Madeira/Wood



1200x800x1675  
60 cx/bx pallet