

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, seleccionando-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. *Contém Sulfitos.*

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. *Contains Sulfites.*

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
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	10 anos/years



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

28/04/2022

Garrafa/Bottle



5600840250471

Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600840250478



320x230x170
Madeira/Wood



1200x800x1675
60 cx/ bx pallet