

GRAÇA DA PEDRA ALVARINHO 2022

BY QUINTA DA PEDRA

A Quinta da Pedra é uma das propriedades históricas da região do Alto Minho, remontando ao século XVII. Está situada no coração de Monção e Melgaço, uma sub-região da denominação de origem Vinho Verde, onde o Alvarinho se destaca. A propriedade possui 53ha, cultivada em sequeiro, beneficiando de solos de granito puro, com encostas suaves para drenagem e com uma exposição perfeita. Dois vinhos são produzidos aqui: Milagres by Quinta da Pedra, que é o nosso Alvarinho "perfeito", e Graça da Pedra, que é um Alvarinho jovem, libertado no ano seguinte à vindima. Além disso, edições antigas de Milagres são lançadas de tempos em tempos com a designação "Purple Edition".

LOCALIZAÇÃO	Monção, Minho, Portugal (Vinho Verde DOC)
TERROIR	Clima influenciado pelo Atlântico. Vinhas plantadas em solos graníticos depressivos. Plantio de alta densidade para melhor penetração das raízes. Cultivo em sequeiro.
CASTAS	Alvarinho (100%)
VINIFICAÇÃO	Maceração pré-fermentativa levemente refrigerada. Pressão suave. Fermentação em aço inoxidável com temperatura controlada. Após 6 a 9 meses, o vinho é clarificado, filtrado e engarrafado para ser lançado no mercado.
NOTAS PROVA	Amarelo limão brilhante com tons esverdeados. Aroma pronunciado de cítricos frescos, tangerina e frutas de caroço. Corpo ligeiro a médio, com uma acidez vibrante que percorre todo o palato. Textura sedosa e um final mineral muito longo, a lembrar água de mina.
SERVIR	Servir entre 6-8 C°.
CONSERVAÇÃO	Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas.
LONGEVIDADE	Este vinho está perfeito para ser consumido agora, mas envelhecerá maravilhosamente até 2030-32.
PRODUÇÃO	70.000 (0,75L)
ANALISES	PH - 3,3 Acidez Total - 5,5 gr/lit (expressa Ac. Tartarico) Açúcar residual - <1,5 gr/lit Alcool - 13 %

