



# CURTIMENTA ALVARINHO 2023



## Denominação (Denomination)

DOC Vinho Verde  
Alvarinho, Monção e Melgaço

## Castas (Varieties)

100% Alvarinho

## Produção (Production)

4.500  
garrafas (bottles)

## Álcool (Alcohol)

12,5% vol.

## pH

3,28

## Acidez Total (Total acidity)

6,5 g/L

## Tempo aceitável de guarda Acceptable storage time

15 anos (years)

## (PT)

Vinho branco feito de uvas da casta Alvarinho exclusivamente produzidas em Monção e Melgaço. Uvas com níveis elevados de acidez e boa maturação, provenientes de vinhas mais antigas com mais de 14 anos. É um vinho feito à antiga, extraíndo mais cor e taninos através do contacto com as películas na sua vinificação. Uma forma de diferente e única de explorar ao máximo o potencial da casta Alvarinho.

## Vinificação

Uvas colhidas manualmente em caixas pequenas e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Maceração pelicular seguida de fermentação com as películas durante algumas horas. Termina a fermentação em barricas usadas de 400 litros de carvalho francês. Nas mesmas barricas sofre *bâtonnage* durante 9 meses sobre borras totais. Estágio de 12 meses em garrafa.

## Notas de prova

Nariz muito complexo, presença de bau-nilha juntamente com notas minerais. No palato, ligeiros herbáceos típicos da casta com uma componente mineral bem presente e vibrante. Na boca permite uma acidez vibrante e os aromas estão bem presentes. Volume de boca, mineralidade e terminar longo.

## (EN)

White wine made from grapes of the Alvarinho variety produced exclusively in Monção and Melgaço. Grapes with high levels of acidity and good maturation, from older vines with over 14 years. It is a wine made the old fashioned way, extracting more color and tannins through contact with the skins in its vinification. A different and unique way to explore the maximum potential of the Alvarinho variety.

## Vinification

Handpicked grapes into small boxes and carried to the winery in a short period of time. Skin maceration followed by fermentation on skins for some hours. The fermentation finishes in used, 400-litre French oak barrels. Undergoes *bâtonnage* for 9 months on the whole lees. 12 months ageing in bottle.

## Tasting notes

A very complex nose, with vanilla and mineral notes. On the palate, light herbaceous notes typical of the grape variety with a very present and vibrant mineral component. The palate has vibrant acidity and the aromas are very present. Volume in the mouth, minerality and a long finish.