

# FORAL DE FELGUEIRAS

## Alvarinho



**ORIGEM** Denominação IG Regional Minho  
Tipo Branco  
Origem Portugal

**ENÓLOGOS** Isidro Costa e Rita Costa

**CASTAS** ALVARINHO

**ANÁLISES** Álcool (%Vol.): 12,5%  
Açúcar residual (g/dm<sup>3</sup>): 5,3  
Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 5,8

**VINIFICAÇÃO** Uvas colhidas à mão e prensadas rapidamente sem oxidação.  
Fermentação a baixas temperaturas.

**SENSORIAL** **Aspeto:** Cor citrina, límpida e brilhante.  
**Aroma:** Aroma vívido bastante aromático característico da casta Alvarinho, a sua acidez e o álcool combinados resultam numa explosão de sensações olfativas única.  
**Paladar:** Estrutura complexa. Volumoso na boca com uma excelente acidez crocante que completa o conjunto. Perfeito equilíbrio entre álcool e acidez.

**LOGÍSTICA** **Garrafa:** Renanna 0,75 cl  
**Caixa:** 6 garrafas **Peso:** 8 kg/caixa  
**Medidas:** 360mm x 160mm x 230mm

**SUGESTÃO DE CONSUMO** Escolha muito boa para aperitivos em geral.  
A persistência desta casta faz com que harmonize bem com pratos de peixe, frutos do mar, saladas, aves e gastronomia oriental. Deve ser servido entre os 6 a 8º C.

Ficha Técnica

www.foraldefelgueiras.com

Siga-nos no Facebook