

LAGAR DE PROVENTUS

ALVARINHO 2021



TERROIR:

Lagar de Proventus Alvarinho nace de viñedos plantados en la meseta de Alijó, una de las zonas vitivinícolas más famosas de la región vinícola del Alto Douro, conocida por la producción de sus blancos llenos de carácter y personalidad. Esta famosa meseta tiene un terroir muy particular, donde los suelos, aunque en su mayoría compuestos de pizarra, muestran una mayor riqueza orgánica que en la ladera tradicional, lo que se refleja en el vino por su intensidad aromática y volumen de cata. El clima, a diferencia de las zonas bajas, también es más suave, debido a la altitud y ubicación, lo que proporciona las condiciones perfectas para la maduración de las uvas blancas.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

100% Alvarinho. Procedente de viñedos plantados en la meseta de Alijó, a 600 m sobre el nivel del mar, en la región vinícola del Alto Douro.

NOTAS DE CATA:

Ligeramente dorado que denota concentración. Es un vino de aromas vinos y delicados con mucha intensidad de notas cítricas y de azahar que contribuyen a la complejidad de este vino. Con cuerpo y fresco, mostrando en boca los sabores que se adivinan en el aroma. Un vino extenso y distinguido resaltado por una acidez crujiente y una sabrosa mineralidad. Es, sobre todo, un Alvarinho del Duero.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

La uva se recoge a mano y se transporta hasta la bodega en cajas de 20 kg. Toda la uva pasa por un proceso de selección manual antes de ser despalillada y prensada en prensas neumáticas, inertizando sólo una parte. Tras una decantación de 24h, el mosto inicia su fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable a 14-16°C. No se lleva a cabo la fermentación maloláctica. El 80% del vino envejece en cubas de acero inoxidable, el 20% restante en barrica de roble francés (550 L) por un periodo de 6 meses con battonage dos veces por semana.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14% vol.
- Calificación añadida por el Consejo Regulador: Excelente
- Temperatura de servicio: entre 5° C y 7°C
- Producción: 11.000 botellas de 75 cl
- Contiene sulfitos

MARIDAJE:

Vino ideal para tomar como aperitivo acompañado de quesos suaves como frescos o tetilla. Marida perfectamente con marisco y pescado de cualquier tipo poco condimentado y arroces.