

PARCELA DO ROSEIRAL

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

PARCELA DO ROSEIRAL

{ #01 - a parcela }

Por trás da casa da Aveleda, existia um roseiral. Naquele que foi paraíso floral, cresce o harmonioso e elegante Alvarinho que, vindima após vindima, surpreende pelo seu consistente equilíbrio. Com a mesma delicadeza dedicada às rosas que ali cresciam, a vindima é feita à mão e a colheita é mais tardia. É um tesouro de família guardado pelas tradições antigas.

{ #03 - harmonização }

Peixes ricos e saborosos, carnes leves. Acompanha também queijos e algumas sobremesas frescas e cremosas.

{ #05 - notas de prova }

Aroma a frutos cítricos e fruta tropical, com nuances de madeira a sobressair com a agitação. Na boca, os aromas a fruta tropical são mais evidentes (manga e abacaxi), juntamente com aromas mais específicos de madressilva e toranja madura. Um vinho extremamente equilibrado com excelente acidez e equilíbrio entre mineralidade e fruta. Um vinho muito delicado e suave, com um bom meio de boca e um final longo a sobressair o estágio em madeira.

{ #07 - embalagens }

Garrafas: 750ml
Unidades por embalagem: 3 garrafas cartão horizontal
Vedante: Rolha de cortiça
Modelo garrafa: Borgonha Prestige

{ #02 - especificações técnicas }

Região e Designação de Origem: Regional Minho
País: Portugal
Ano de Colheita: 2018
Castas: 100% Alvarinho
Grauação Alcoólica: 13.5% Vol.
Terroir: Parcela entre-muros. Solo granítico, com fertilidade natural elevada que tem uma influência marcante na componente aromática da casta Alvarinho.
Exposição solar: poente.
Rendimento: 1,5 kg / planta
Engarrafamento: Agosto 2019; 1650 garrafas.
Acidez Total (em Ácido Tartárico): 6,0 g/l
Açúcar Residual: <4 g/l
Conservação: 5 a 10 anos após engarrafamento
"Wine Consultant": Valérie Lavigne

{ #03 - sugestão de serviço }



Temperatura entre 10° a 12°C



Beber já ou guardar
(5 a 10 anos após o engarrafamento)

{ #06 - vinificação }

Colheita manual com selecção de cachos.
Arrefecimento das uvas de 12 a 24 h.
70% fermentação e estágio em inox; 30% fermentação e estágio em barricas de carvalho francês por 9 meses.
9 meses em garrafa.



WINE ENTHUSIAST
EDIÇÃO JUNHO

92 Pontos
Colheita 2018

PEQUENOS DETALHES, GRANDES VINHOS.

PARCELA DO ROSEIRAL

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

A TRADIÇÃO DA AVELEDA

Mais do que uma reconhecida marca, a Aveleda é uma tradição familiar que começou em 1870 e que, 5 gerações depois, se mantém fiel aos seus valores e à produção de vinhos de alta qualidade. Localizada no coração da Região dos Vinhos Verdes, e com 35% de quota de mercado a nível mundial, a Aveleda é hoje o maior produtor e exportador Português de Vinho Verde.

REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Este é um vinho que se confunde com a alma do país. Um emblema da terra que viu Camilo e Eça inspirarem-se nos seus rios e serras para criar romances apaixonantes. Do Minho ao Douro, do Atlântico ao Gêres e ao Marão, um rendilhado de 9 sub-regiões conciliou condições excecionais para criar uma Região Vínica única no mundo que conquista cada vez mais apreciadores deste néctar dos deus, dentro e além-fronteiras.

AVELEDA PORTFOLIO

150 anos de tradição que nos inspiraram a renovar a nossa gama. Os nossos 4 clássicos com uma nova imagem, mas com a essência de sempre. As nossas 5 novidades com detalhes únicos que o irão surpreender. Convidamo-lo a descobrir a gama completa de vinhos Aveleda.

AVELEDA PARCELAS

O terroir é o protagonista desta gama de vinhos onde, a cada ano, se escolhe a melhor ou as melhores parcelas de todas as quintas da Aveleda na Região dos Verdes. Vinhos que mostram a unicidade de um determinado terroir.

COLHEITA 2018

2018 foi atípico na Região dos Vinhos Verdes. Um inverno frio e prolongado provocou um atraso significativo no ciclo da vinha, seguindo-se uma primavera chuvosa, o que fez com que as condições de desenvolvimento da vinha até ao final da floração fossem muito adversas. O verão foi ameno, com exceção de uma onda de calor extremo no início de Agosto que afetou vinhas novas e as vinhas mais expostas. Contudo, a maturação dos bagos foi lenta e a ausência de chuva na vindima, fizeram com que as uvas atingissem o seu ponto ótimo de qualidade e permitiram que a vindima das parcelas e dos cachos fosse seletiva de acordo com o estado ótimo de maturação.

FONTE

BRANCO

ROSÉ

CASTAS

LOUREIRO

&

ALVARINHO

ALVARINHO

SOLOS

XISTO

GRANITO

PARCELAS

ROSEIRAL

CONVENTO

