

SOLOS DE GRANITO  
por  
**AVELEDA**  
ESTABLISHED 1870

**SOLOS  
DE GRANITO**

{ #01 - o solo }

O Granito é um solo naturalmente pobre (rocha ígnea). O índice de retenção de água muito baixo e os solos ácidos (com pH baixo) causam muitas dificuldades à vinha. Daqui resultam vinhos mais minerais, mais “diretos”, mais frescos.

{ #03 - harmonização }

Peixes com alguma gordura, mariscos e saladas complexas, como salada grega e mediterrânica.

{ #05 - notas de prova }

Aroma exuberante com notas cítricas e tropicais em evidência. Notas de toranja e frutos de caroço branca. Na boca é fresco e com uma acidez vibrante, intenso e encorpado. Revela aromas de toranja madura, alguma fruta tropical e pêssego. As notas minerais são evidentes neste vinho tornando-o muito elegante e concentrado, com final longo e persistente.

{ #07 - embalagens }

Garrafas: 750ml  
Unidades por embalagem: 6 garrafas caixa cartão  
Vedante: Rolha de cortiça  
Modelo garrafa: Renan Nouvelle Pesante

{ #02 - especificações técnicas }

Região e Designação de Origem: Regional Minho  
País: Portugal  
Ano de Colheita: 2018  
Castas: 100% Alvarinho  
Grauação Alcoólica: 13.5% Vol.  
Rendimento: 2 kg / planta  
Engarrafamento: Agosto 2019  
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

{ #04 - 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 seleção de cachos.  
Arrefecimento das uvas de 12 a 24 h.  
Fermentação e estágio em cubas de inox, onde repousa durante 9 meses com băttonage.  
9 meses em garrafa.



WINE ENTHUSIAST  
EDIÇÃO JUNHO

92 Pontos  
Colheita 2018

SOLOS DE GRANITO  
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 SOLOS

Um convite para descobrir a riqueza geológica da Região dos Vinhos Verdes. Numa região onde o granito cobre 90% da superfície, esta gama explora também as raras variedades de xisto existentes e como os diferentes solos se refletem nos vinhos. Vinhos que mostram a pureza dos solos.

## 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.

### FORTE

BRANCO

ROSÉ

### CASTAS

LOUREIRO  
&  
ALVARINHO

LOUREIRO

ALVARINHO

ALVARINHO

### SOLOS

XISTO

GRANITO

### PARCELAS

ROSEIRAL

CONVENTO

