



wines of  
portugal



  
Monção e Melgaço

PT/ EN



## VINHO VERDE

### MIRUS ALVARINHO D.O.C.

**Casta**  
*Grape Variety*

100% Alvarinho

**Nota de Prova**  
*Tasting Notes*

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral, corpo cheio e prolongado final de boca.

*Clean appearance and citrine colour, tropical fruits aromas and light floral notes. In the mouth, the volume and balance of all components stand out, as well a lively and refreshing acidity, full body and long finish.*

**Tipo**  
*Variety*

Branco

**Região**  
*Terror*

Vinho Verde

**Sub-região**  
*Sub-Terroir*

Monção e Melgaço

**Solo**  
*Soil*

Granítico

*Granitic*

## Sugestão de Consumo

*Food Sugestions*

Pelas suas características é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.

*By its characteristics is ideal as an aperitif or to accompany fish, seafood, white meats, poultry, cheese or a good regional delicatessen. It should be served at a temperature between 10/ 12° C.*

## Tempo de Guarda

*Storage Time*

Até 3 a 5 Anos

*3 to 5 Years*

## Vinificação e Estágio

*Winemaking and Maturation*

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 h. em temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C. Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 2 meses.

*Soft pressing and decanting for 12 to 36 hours under controlled temperatures 12oC - 16oC. Fermentation till 15 days under controlled temperatures 16oC - 18oC. Maturation In stainless steel vats under controlled temperatures and regular movement of the lees during 2 months.*

## Rotulagem

*Labeling*

Contém sulfitos.  
Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 16 anos.

*Contains sulphites. This product is not advisable during pregnancy and it is prohibited to children under 16.*

## Álcool

*Alcohol*

13 %

## pH

3.1

## Acidez Total

*Total Acidity*

6.5 g/L

## Acidez Volátil

*Volatile Acidity*

<0.36 g/L

## Açúcar Residual

*Residual Sugar*

<3 g/L

## Calorias

*Calories*

562.50 Kcal/0,75L