



# FLOR DE LINHO • ALVARINHO

Castas: Alvarinho

Varietals: Alvarinho

Região: Vinho Verde DOC

Region: Vinho Verde DOC

Colheita 2022

Harvest: 2022

Notas de prova: Fruta intensa, seco, longo

Tasting notes: Intense fruit, textured, long

Harmonização: Marisco, saladas, peixe gordos, carnes brancas

Pairing: Seafood, salads, fat fishes, white meat

Vinificação: Maceração pelicular cerca de 24h de 40% do lote fermentação durante 18 dias a temperatura controlada entre 15 - 16 graus.

Vinification: Skin maceration for about 24 hours of 40% of the lote, fermentation for 18 days at a controlled temperature between 16- 17°C

Análises  
Alcool - 13%  
Acidez Total- 6 g/l  
Açúcar residual - 4 g/l

Analyses  
Alcohol - 13%  
Total Acidity - 6 g/l  
Residual sugar - 4 g/l

Prémios: Colheita 2021- Prata Mundus Vini 2022

Awards: Vintage 2022 -Silver Mundus Vini 2023  
Vintage 2021 -Silver Mundus Vini 2022

Enólogo: António Sousa

Winemaker: António Sousa

