

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY

KOMPASSUS ALVARINHO 2018

BAIRRADA BRANCO IGP



CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica
SOLO	Argilo- calcário
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo
CASTAS	Alvarinho
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	S/ Designativo
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Alvarinho vindimado na 2ª semana de Setembro. Maceração pelicular pré-fermentativa durante 4h, seguido de prensagem suave. Início de fermentação em inox com temperatura controlada. Final de fermentação em barricas de carvalho francês usadas, de 400L, durante 8 meses com batonnage.
NOTAS DE PROVA	Vinho de cor citrina com tons esverdeados. Notas de fruta tropical e muita mineralidade. Vinho fresco, salino, bom volume e muito gastronómico.
PRODUÇÃO	533 Garrafas de 0,75 cL
ENÓLOGOS	Magda Costa & Anselmo Mendes

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL	12,5% vol.	ACIDEZ TOTAL	6,2 g/L
AÇUCAR RESIDUAL	1,0 g/L		

DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFAS/PALETE	360 garrafas
CAIXAS/PALETE	120 caixas
DIMENSÃO CAIXAS (AxCxL)	9,1 x 24 x 30,5 cm
PESO BRUTO CX	5,2 Kg
EAN 13	5601046100492
ITF 14	15601046102097