



CIMA 2024

Ficha Técnica

O **CIMA** é a expressão madura e profunda do Alvarinho, um vinho que nasce da procura pelo equilíbrio entre tradição e inovação. O seu nome revela a origem e a filosofia: resulta da fusão entre o estágio em **Clemento** e **MAdeira** de Carvalho, uma combinação que eleva a elegância natural da casta e lhe confere uma dimensão única de textura e complexidade.

Produzido na sub-região de Monção e Melgaço, a origem do Alvarinho, o **CIMA** é um vinho que reflete o conhecimento acumulado de gerações e a vontade constante de aperfeiçoar o saber-fazer.

REGIÃO Monção e Melgaço | Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 13%vol.

ACIDEZ TOTAL(g/dm) 6.0

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.21

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.35

TERROIR

CLIMA

Vale protegido por montanhas com baixa influência marítima. Vinhas em altitude com verão quente e seco e inverno frio.

Durante a maturação a amplitude térmica é elevada com dias quentes e noites frias. A maturação é lenta nestas vinhas de altitude onde a elegância e a acidez são preservadas.

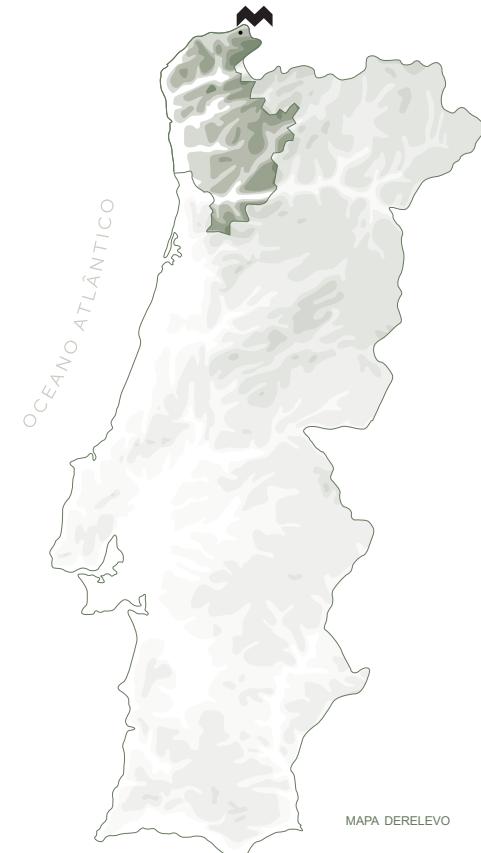
SOLO

Granítico, arenoso e com baixo teor em argila. Solo pobre e de acidez alta o que influencia o perfil dos vinhos no mesmo sentido.

PERFIL

Cor amarelo intenso. Aroma elegante e com notas abanilhadas devido ao estágio parcial em madeira de carvalho. O sabor é redondo e estruturado, devido essencialmente à vinificação parcial em ovo de cimento.

Monção & Melgaço



MAPA DERELEVO

TAMANHOS DISPONÍVEIS

