

Santiago na Ânfora do Rocim

Alvarinho MONÇÃO E MELGAÇO



Parâmetros Analíticos:

Teor alcoólico: 12,7% vol.

Acidez Total: 6,7 g/dm³

Acidez Volátil: 0,36 g/dm³

Açúcar Residual: 1,4 g/dm³

pH: 3,32

2024

Vinificação:

Vindima manual.

100% Alvarinho, fermentação natural e estágio em Ânfora 12 meses, sem contato com as películas.

Nota de prova:

Cor amarelo esverdeado.

Nariz com notas florais e de matriz mineral. Acidez vincada equilibrada pela componente terrosa denunciando de forma elegante, estruturada e persistente o estágio em Ânfora que lhe deu origem.

JOANA SANTIAGO

PEDRO RIBEIRO

Santiago na Ânfora do Rocim

Alvarinho MONÇÃO E MELGAÇO



Analytic Parameters:

Alcohol Content: 12,7% vol.

Total Acidity: 6,7g/dm³

Volatile Acidity: 0,36 g/dm³

Residual Sugars: 1,4g/dm³

pH: 3,32

2024

Vinification:

Manual harvest.

100% Alvarinho, natural fermentation and Amphora ageing for 12 months, without skin contact.

Tasting notes:

Yellow green color.

Floral on the nose with a mineral frame. Pronounced acidity, balanced by the earthy background, showing elegantly and persistently the ageing in Amphora which brought her to life.

JOANA SANTIAGO

PEDRO RIBEIRO
