



**FICHA TÉCNICA**  
**TECHNICAL CHART**

FT.25

Data: 11/12/2019

**Produto || Product: Quinta de Santa Cristina – Alvarinho Grande Reserva**

<b>Produtor Producer</b>	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
<b>Enólogo Winemaker</b>	Jorge Sousa Pinto	
<b>Região Region</b>	IG Minho	
<b>Clima Climate</b>	Transição de Temperado Marítimo/ Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime/ Mediterranean</i>	
<b>Ano produção Harvest</b>	2017	
<b>Castas Grape Varieties</b>	Alvarinho	
<b>Vinificação e notas de prova Vinification and tasting notes</b>	<p>Castas Alvarinho no pleno da sua maturação, mas sem perder a sua frescura e acidez no expoente máximo. Vinho de enorme estrutura e combinação de aromas e frescura únicas. Estagiou durante 7 meses em barrica de carvalho francês usado com “batonnage” no primeiro mês. Final longo e impressionante.</p> <p><i>From the grape variety Alvarinho in full maturation but without losing its freshness and acidity in the highest exponent, comes this wine of enormous structure and a combination of aromas and freshness. Aged in French oak barrels for 7 months with “batonnage” in the first month. Long and impressive finish.</i></p>	
<b>Características Characteristics</b>	<b>Teor Alcoólico Alcoholic Proportion</b>	14%
	<b>Acidez Total (ácido tartárico) Total Acidity (tartaric acid)</b>	6,07 g/dm <sup>3</sup>
	<b>pH</b>	3,23
<b>Apresentação Presentation</b>	Garrafa de 1500 ml <i>Bottle 1500 ml</i>	
<b>Uso pretendido Intended use</b>	<p>Servir a uma temperatura entre 10° e 12°C. Acompanha bem com peixe gordo (atum, salmão, rodovalho), carne de aves, mariscos, sushi e sashimi. Contém Sulfitos. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 10° and 12 °C temperature. To pair with fat fish (tuna, salmon and turbot), poultry, seafood sushi and sashimi. Contains Sulfites. Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

