



FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL CHART

FT.32

Data: 11/01/2024

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

<b>Produtor</b> <i>Producer</i>	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
<b>Enólogo</b> <i>Winemaker</i>	Jorge Sousa Pinto	
<b>Região</b> <i>Region</i>	IG Minho	
<b>Clima</b> <i>Clime</i>	Transição de Temperado Marítimo/ Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime/ Mediterranean</i>	
<b>Ano produção</b> <i>Harvest</i>	2020	
<b>Castas</b> <i>Grape Varieties</i>	Alvarinho	
<b>Vinificação e notas de prova</b> <i>Vinification and tasting notes</i>	<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</b> <i>Characteristics</i>	<b>Teor Alcoólico</b> <i>Alcoholic Proportion</i>	14%
	<b>Acidez Total (ácido tartárico)</b> <i>Total Acidity (tartaric acid)</i>	5,8 g/dm <sup>3</sup>
	<b>pH</b>	3,21
<b>Apresentação</b> <i>Presentation</i>	Garrafa de 3000 ml <i>Bottle 3000 ml</i>	
<b>Uso pretendido</b> <i>Intended use</i>	<p>Servir a uma temperatura entre 10° e 12°C. Acompanha bem com peixe gordo (atum, salmão, rodvalho), 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>	

