



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL CHART

FT.31

Data: 20/02/2025

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

Produtor <i>Producer</i>	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
Enólogo <i>Winemaker</i>	Jorge Sousa Pinto	
Região <i>Region</i>	DOC Região Demarcada dos Vinhos Verdes	
Clima <i>Climate</i>	Transição de Temperado Marítimo/ Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime/ Mediterranean</i>	
Ano produção <i>Harvest</i>	2021	
Castas <i>Grape Varieties</i>	Alvarinho	
Vinificação e notas de prova <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>	
Características <i>Characteristics</i>	Teor Alcoólico <i>Alcoholic Proportion</i>	14%
	Acidez Total (ácido tartárico) <i>Total Acidity (tartaric acid)</i>	5,7 g/dm ³
	pH	3,21
Apresentação <i>Presentation</i>	Garrafa de 750 ml <i>Bottle 750 ml</i>	
Uso pretendido <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>	

