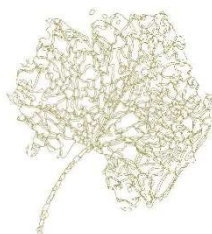


“INSPIR’AR” Avesso

Grande Escolha

Vinho Verde Branco 2018 / Vinho Verde White Wine 2018



INSPIR’AR
VINHO VERDE
AVESSO
GRANDE ESCOLHA

Produtor / Producer:	ALBINO GONÇALVES SALES
Região / Region:	Vinhos Verdes - Sub-Região de Paiva
Exposição / Exposition:	Norte - Sul e Sul - Poente / North - South and South - West
Área de Vinha / Vineyard surface area:	± 4 ha em produção / in production
Castas / Vine Variety:	Avesso
Produção por ha / Production per ha:	± 6.000 litres / ha
Data de Vindima / Harvest date:	10 of September to 15 October
Grau Alcoólico / Alcoholic Degree::	13,50 % Vol.
Açúcares Redutores / Residual Sugar:	3,10 g / dm ³
Acidez Total / Total Acidity:	5,40 g (Ac. Tartaric) / dm ³
pH:	3,45
Vinificação / Vinification:	Maceração / Prensagem / Decantação e Fermentação de “Bica Aberta” em cubas inox à temperatura de 14 °C / Armazenamento em cubas inox. Skin contact / Pressing / Decantation and Fermentation off skins in stainless steel vats at temperature of 14 °C / Aging in stainless steel vats.
Produção / Production:	5.000 litros / litres ≈ 6.666 Garrafas / Bottles
Garrafas por caixa / Bottles per case:	6 Garrafas / Bottles
Preço Ex-cellar por caixa de 6 / Ex-Cellar cost per case of 6 :	30,00 € per case
Notas de Prova / Tasting Notes:	Cor citrina com algumas nuances de palha. Aromas intensos, denotando a fruta bem madura, tropical, laranja e pêssego. Na boca é complexo e cremoso, com uma boa acidez que lhe transmite frescura. Vinho encorpado e bem equilibrado. Fim de boca complexo e poderoso. <i>Citrus colour with some nuances of straw. Intense aromas, denoting the very ripe fruit, tropical, orange and peach. In the mouth it is complex and creamy, with a good acidity that gives freshness to the whole. Full bodied and well-balanced wine. Complex and powerful end of mouth.</i>
Enólogo / Oenologist:	Jorge Sousa Pinto (Eng.)
Prémios / Awards:	Verde Honra 2019 pela CVRVV Medalha Prata – Vinhos de Portugal 2019

ALBINO GONÇALVES SALES

Rua Santo André, nº 4204 • Souselo • 4690-622 Cinfães • Portugal

Tel.: 00351 917 648 987 • E-mail: adegainspirar@gmail.com • [@inspirarvinhoverde](https://www.instagram.com/inspirarvinhoverde)