

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA MANOEL PEDRO GUEDES 2023

Produtor Aveleda SA

Denominação de Origem Vinhos Verdes DOC

País de Origem Portugal

Solo Granítico

Ano de Colheita 2023

Castas Alvarinho e Loureiro

Graduação Alcoólica 13% Vol.

Açúcar Residual < 1.5 g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6.4 g/L (\pm 0.5) | **pH** 3.2 a 3.8

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues

"Wine Consultant" Valérie Lavigne

Quantidade produzida 632 garrafas **750ml** | 100 garrafas **1.5L**

Vindima 2023

As condições meteorológicas na região dos Vinhos Verdes foram marcadas por uma abundância de chuva e registo de temperaturas baixas durante o inverno. A primavera continuou chuvosa, afetando o início do ciclo vitícola. Quente e seco, o verão mostrou-se favorável à maturação das uvas. A vindima, com início a 16 de agosto, terminou em meados de setembro. Desafiadora e de boa qualidade, esta vindima esteve na génese de vinhos aromáticos, longos e com uma acidez refrescante.

Vinificação

Inspirado no primeiro blend produzido na Quinta da Aveleda, apenas as melhores uvas de Loureiro e Alvarinho provenientes das melhores parcelas da Quinta são selecionadas para este vinho. A vindima é manual com prensagem suave e de baixa pressão. As uvas são transportadas em pequenas caixas de 15kg. Na adega é feita uma seleção bago-a-bago, seguindo-se o arrefecimento das uvas e extração do mosto com uma prensagem de uvas inteira muito suave. Segue-se a fermentação de 50% do blend em cubas de inox e dos restantes 50% em barricas de carvalho francês. O vinho faz 8 meses de estágio: 50% em cubas de inox e 50% em barricas de carvalho francês (50% madeira nova e 50% madeira usada). No momento de preparação do lote final, são selecionadas as melhores barricas e cubas para composição do lote final. Este lote é depois engarrafado e faz um repouso em garrafa antes de ser lançado para mercado.

Notas de prova

Cor | Amarelo-limão com auréola dourada.

Aroma | Muito expressivo na fruta branca, com bastante delicadeza e algum citrino. Como resultado do estágio em barrica nota-se um ligeiro toque fumado que lhe confere complexidade.

Sabor | Em boca revela frescura e equilíbrio, acidez viva, textura envolvente e um final longo e delicadamente mineral. Um vinho muito elegante, com um final guloso onde sobressai o estágio em madeira

Prémios

.50 GREAT WHITE WINES OF THE WORLD

94 pontos | Colheita 2023

.WINE ENTHUSIAST

92 pontos | Colheita 2022

.JAMES SUCKLING

94 pontos | Colheita 2022

Harmonizações

. Ideal para acompanhar pratos de cozinha mediterrânica à base de peixes assados e carnes brancas grelhadas. Poderá ainda ser acompanhado por queijos e algumas sobremesas frescas e cremosas.

Recomendações

. Servir a uma temperatura entre os 10º e 12ºC

. Armazenar na horizontal, em local seco e fresco e ao abrigo da luz

. Grande potencial de envelhecimento. Aprecie agora ou guarde até 10 anos após o engarrafamento.



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)

Borgonha (0.75L | 1.500ml)

Vedante

Rolha (750ml | 1.500ml)

Caixa cartão

1x750ml | 1x1.5L

Ingredientes &

Informação

Nutricional:



Aveleda
Cada os sonhos se cultivam

V: 07.2025

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com

efr
PORVID



Certified
B
Corporation



f /aveleda
i /aveledawines
www.aveleda.com