



CIMA 2024

Ficha Técnica

O **CIMA** é a expressão madura e profunda do Alvarinho, um vinho que nasce da procura pelo equilíbrio entre tradição e inovação. O seu nome revela a origem e a filosofia: resulta da fusão entre o estágio em **Cimento** e **Madeira** de Carvalho, uma combinação que eleva a elegância natural da casta e lhe confere uma dimensão única de textura e complexidade.

Produzido na sub-região de Monção e Melgaço, a origem do Alvarinho, o **CIMA** é um vinho que reflete o conhecimento acumulado de gerações e a vontade constante de aperfeiçoar o saber-fazer.

REGIÃO Monção e Melgaço | Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 13%vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm) 6.0

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

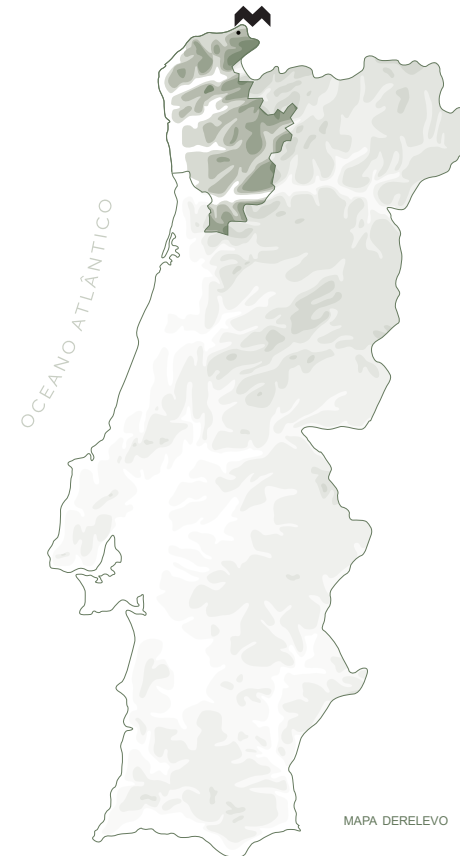
pH 3.21

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm) 0.35

TERROIR

| | |
|---------------|--|
| CLIMA | Vale protegido por montanhas com baixa influência marítima. Vinhas em altitude com verão quente e seco e inverno frio. Durante a maturação a amplitude térmica é elevada com dias quentes e noites frias. A maturação é lenta nestas vinhas de altitude onde a elegância e a acidez são preservadas. |
| SOLO | Granítico, arenoso e com baixo teor em argila. Solo pobre e de acidez alta o que influencia o perfil dos vinhos no mesmo sentido. |
| PERFIL | Cor amarelo intenso. Aroma elegante e com notas abaulhadas devido ao estágio parcial em madeira de carvalho. O sabor é redondo e estruturado, devido essencialmente à vinificação parcial em ovo de cimento. |

Monção & Melgaço



TAMANHOS DISPONÍVEIS

