

# QUINTA DE AZEVEDO



## Quinta de Azevedo Alvarinho Escolha 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Regional Minho

REGIÃO | Vinhos Verdes

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-07-23

GARRAFAS PRODUZIDAS | 7107

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,  
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.2 g/100mL

Açúcares | 0.2 g/100mL

Calorias | 318 kJ/76 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 2.0 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 110 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.0 g/L ±0.5

pH | 3.2 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

### RACIONAL DO PRODUTO

O vinho Quinta de Azevedo Alvarinho 2024 é um vinho que representa as melhores características da casta Alvarinho, enaltecendo os Vinhos do Minho. A quinta preserva o seu charme e dos seus 34 hectares de castas brancas portuguesas produzem-se vinhos elegantes e complexos que podem envelhecer durante longos anos.

### NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2025

Cor citrina clara. Aroma exuberante com notas de frutos de caroço, como pêssego e alperce. A boca é fresca, com as notas de fruta madura a destacarem-se em equilíbrio com as notas do estágio em madeira, o que confere grande cremosidade e complexidade. Fim de boca muito longo e persistente.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Diogo Sepúlveda.

### CASTAS

Alvarinho (100%).

### MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): [www.iobc-wprs.org](http://www.iobc-wprs.org). O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

### VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente são previamente arrefecidas antes de entrarem na adegas. Após receção, as uvas são desengaçadas e prensadas suavemente e a baixas temperaturas, seguida de decantação estática a frio durante 3 a 5 dias, com levantamento das borras nas primeiras 24 horas. Fermentação com temperatura controlada entre os 15-16°C.

### MATURAÇÃO

Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou durante 6 meses sobre borras com batonnage frequente. 15% do lote estagiou em toneis e barricas usadas de carvalho francês.

### GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir jovem, atinge plenitude 2 a 3 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante alguns anos.

### SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

### DESEFRUTAR

O perfil deste vinho torna-o ideal para acompanhar pratos de mar, tal como peixe grelhado e mariscos. Poderá também acompanhar pratos mais elaborados como arroz ou cataplana.

V15079-2024021640423901-6A4C

<https://www.quintadeazevedo.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



pointoverde

Recicle sempre



PART OF  
SOGRAPE