



# FONTE · DA · COBRA

*Alvarinho*

Reza a lenda que já no início do século XIX a fonte da cobra era conhecida pela sua “dupla face”. Durante o dia era um marco de passagem obrigatória pela sua beleza e água fresca, já durante a noite diziam cuspir fumo do seu interior. Passados mais de 200 anos a fonte continua intacta deixando agora um legado cheio de história e mística.

Fonte da cobra Alvarinho provem de uma paixão pela produção de uvas e vinho com mais de 30 anos. A colheita e o transporte da uva é feito de forma rápida da videira para a Adega. Localizadas na região de Celorico de Basto, a mais interior da região dos Vinhos Verdes, esta zona é conhecida pela sua altitude média elevada sendo a influência marítima quase inexistente. Verões quentes e secos e Invernos frios e chuvosos realçam a casta Alvarinho, proporcionando um vinho bem estruturado mas com uma acidez bem presente.

## PONTOS-CHAVE

Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Desengace total. Prensagem suave da uva inteira. Transporte do mosto para as cubas feito por gravidade. Clarificação do mosto por frio. Fermentação longa a temperatura controlada. Estágio de 5 meses sobre borras finas com *bâtonnage* regular.

## NOTAS DE PROVA

Aroma a pedra molhada com nuances vegetais (pimento verde e folha de tomateiro). Boca complexa e estruturada, plena de mineralidade aliada a uma grande untuosidade e cremosidade. Final longo e complexo com uma acidez vibrante.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Vinho muito gastronómico. Pode acompanhar queijos ou enchidos, bem como pratos de bacalhau. Acompanha igualmente bem pratos de influência indiana. Deve ser bebido entre 10-12°C.

—

### Colheita

2018

### Denominação

Vinho Regional Minho

### Castas

Alvarinho

### Álcool

13% vol.

### pH

3,15

### Acidez Total

7,2 g/L

### Tempo aceitável de guarda

8 anos (years)

