



VITICULTURA - Eng Luís Meneses

Este vinho é proveniente da Casa do Capitão-mor (Quinta da Bavista), Mazedo, Monção. O seu solo é de origem granítica, calco-alcalino, coberto de calhau rolado. Está situado a cerca de 900m do Rio Minho, a uma altitude média de 60 metros, num solo praticamente plano. O clima é de transição para o continental, com Invernos suaves sem neve nem geadas, o Verão é quente atingindo frequentemente temperaturas superiores a 40°C.

As vinhas resultam de várias reconversões efectuadas desde 1991, totalizando 7,7 ha, parte em cordão simples descendente, a 1,7 m de altura e, desde o ano de 2006, ascendente a 1 m.

ENOLOGIA - Eng Rui Cunha

As uvas são desengaçadas sendo uma boa parte sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, sendo a outra logo prensada. Depois de decantado, o mosto é fermentado a temperatura controlada, ficando o vinho sobre as borras finas com agitação até à preparação do engarrafamento. Foram engarrafadas 6.600 garrafas em 3 de Abril de 2012 num lote único

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 12,7%; Acidez total: 6,2 g/l; Açúcares redutores: 4 g/l; pH: 3,07

Código EAN: 560 6681 11100 1 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154 mm

Casa do Capitão-mor

ALVARINHO

D.O.C. Vinho Verde Monção e Melgaço

Colheita de 2011

Joshua Green Um dos 50 Melhores Vinhos Portugueses

“Rui Cunha (enólogo) faz este vinho em (cubas de) aço inoxidável, onde repousa durante seis meses sobre as borras, desenvolvendo amplos e profundos aromas tostados que contrastam com os sabores cítricos, cerejas da floresta, amêndoa doce e pêssego. O vinho parece inicialmente estar escondido por detrás de um bloco de granito, mas depois os sabores explodem através da rocha, de forma viva, limpa e oceânica” Joshua Greene

Escação

90 pontos Medalha de Ouro

Colheita de 2010

MUNDUSvini Grande Prémio Internacional do Vinho 2011

83 pontos

Colheita de 2009

Escação

Medalha de Prata

Decanter Wine Awards

Medalha de Bronze

IWSC

Medalha de Bronze

Colheita de 2008

AWCVienna Set/09

Medalha de Prata

Rotary Clube de Vila Verde Concurso dos Vinhos Verdes (Maio/2009)

Medalha de Prata

Colheita de 2007

Jamie Goode (wineanorak.com) Brilhante e vegetal com um saboroso carácter a limão.

Sabor a noz e subtilmente amarga

86/100

Wine Passion n.º 22/08: Cór citrina aberta, aspecto cristalino. Aroma intenso em notas de citrinos, flores dos mesmos e ananaz, no final ligeira avelã, Na boca é frutado e fresco, com agradável volume e final seco e persistente.

16 Bom

Colheita de 2006

Simon Woods 2008 “Um dos 50 Melhores Vinhos Portugueses no Reino Unido”

Wine Passion n.º 12/07: Citrino muito claro, transparente, limpíssimo. Belo nariz, muito frutado mas sóbrio, melão, maracujá, ananás, manga, muito fresco. Suave na boca, saboroso, com óptima acidez e notas tropicais bem desenhadas, sobretudo maracujá e ananás. Final longo 16,5 Muito bom

Decanter Wine Awards Mai/07

Medalha de Vinho Recomendado

Colheita de 2005

VIII Concurso de Vinhos Cidade de Coimbra Junho/2006

Medalha de Prata

Colheita de 2004

Decanter Wine Awards Mai/05

Medalha de Vinho Recomendado

Frutado, complexo. Cerejas doces, Corpo médio. Final longo. Bom equilíbrio. Beber já.

Colheita de 2001 e 2002

CVRVV

Prémio de Excelência pequenos volumes

Aspecto límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado e boa lágrima. No nariz é intenso, rico e complexo, com notas de flor de laranjeira, lima e pêra, conjugadas com aromas mais quentes de nêspersas e algum tropical. É na boca que ele mais se revela, com um ataque suave e equilibrado de uma frescura vibrante, equilibrada por um bom volume de boca, sabores intensos da fruta cítrica e tropical, num final longo e muito agradável. Trata-se de um vinho gastronómico, que se revela plenamente à mesa, acompanhando peixes de sabores intensos, queijos mais secos ou presunto.