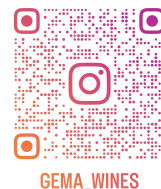


Nós produzimos vinhos artesanais que refletem a autenticidade do seu território em pequenas quantidades



vinho

Este vinho branco é elaborado exclusivamente com uvas Alvarinho cultivadas em Monção e Melgaço. As uvas, provenientes de vinhas com mais de 20 anos, mantêm boa relação acidez/açúcar no ponto ótimo de maturação, que contribui para a qualidade e características próprias do vinho. Produzido de forma tradicional, este vinho extrai mais cor e taninos devido ao contacto com películas as durante a fermentação, curtimenta, apresentando de uma maneira distinta e única as características da casta Alvarinho

artesanal

A perfeita harmonização do processo artesanal, que começa nas mãos das pessoas da terra, que colhem, selecionam as uvas e trabalham no processo de vinificação, aliado à fidelidade e honestidade com que o tempo e o território são tratados, dá-nos a base da nossa viticultura sustentável.

vinificação

As uvas são colhidas à mão e rapidamente transportadas para a adega em pequenas caixas. Segue-se o desengace, maceração pelicular e fermentação em contato com as películas durante alguns dias. A fermentação termina em barricas de carvalho francês de 400 litros, onde o vinho também é submetido a bâtonnage por 9 meses sobre as borras totais. Após isso o vinho estagia em inox durante 6 meses sobre borras finas e, depois de engarrafado é depois estagiado em garrafa durante 12 meses..

idade das vinhas
25 Anos

altitude
60-85 metros

orientação
Norte/Sul

tipo de solo
Granítico

sistematização
Cordão unilateral

engarrafamento
Julho 2022

alcohol
13%

dados analíticos
Acidez Total: 4.9 gr/L
pH: 3.58
Açúcar Residual: <1.5 gr/L

temp. de consumo
11-13°C

Gema
WINES



clima / terroir

O microclima de Monção, com invernos rigorosos e verões bastante quentes, aliado ao solo granítico bastante drenante e ao efeito estufa do rio Mouro, que corre na nossa propriedade, permite-nos cultivar uvas com um aroma acentuado e acidez ideal, que dão origem a este vinho branco Alvarinho.

ano vitícola

O ano vitícola de 2019/2020 foi marcado por um inverno e primavera, como habitualmente, chuvoso, contribuindo para uma produção em linha com anos anteriores. O verão foi quente, contribuindo para a lenta maturação das uvas, culminando num ótimo equilíbrio entre a maturação dos açúcares e dos taninos.

armazenamento

Recomenda-se armazenar as garrafas em caixas de cartão, em ambiente limpo, arejado e fresco, sem exposição direta ao sol.

casta
Alvarinho 100%

notas de prova

No aroma, destaca-se pela presença de especiarias como canela e baunilha, complementadas por notas varietais cítricas e toques de frutos secos como avelã e amêndoa. Na boca, apresenta uma acidez viva e sabores bem definidos, com uma textura volumosa e mineralidade, culminando num final prolongado. A influência da madeira confere estrutura e traz uma elegância equilibrada ao paladar.

sugestão de harmonização

O Curtimenta é ideal para acompanhar pratos mais ricos de peixe e mariscos. Exemplos incluem caranguejo recheado, camarões panados com mel e coco, e polvo à galega com batatas crocantes. Recomenda-se servir este vinho entre 11 e 13°C para melhor apreciação

gema wines lda
Quinta das Levadas, Gilvira • Merufe
4950-332 Monção • Portugal

gemawine21@gmail.com
www.gemawines.com
www.instagram.com/gema_wines/