

Alvarinho proveniente de uma vinha em Melgaço plantada a cerca de 120 m de altitude em terreno granítico fértil.

Pequeno projeto iniciado a meados dos anos 70, renasce em 2023, a mãos de um jovem casal, agora com uma nova perspetiva e novo nome, ANTAIA, como homenagem ao seu fundador António Domingues.

Pontos-chave: Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção logo na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Prensagem direta de cacho inteiro. Decantação a frio. Fermentação a temperatura controlada em cuba de inox. No final da fermentação o vinho estagiou 6 meses em cuba com as borras finas.

Notas de prova: Vinho com aroma fresco e complexo. Notas de damasco, pêssego e flor de laranjeira envoltas em aromas citrinos e ligeiros tropicais. Na boca suave e complexo. Bom volume de boca e marcado pelas mesmas notas cítricas e tropicais. Boa acidez, estrutura e autêntico.

Sugestão de acompanhamento: Optimo para acompanhar mariscos, peixes e aves bem como sushi ou pratos mais complexos e gordos como bacalhau à minhota ou sável frito. Deve ser bebido entre 10-12°C.

Casta: Alvarinho

Álcool: 13

pH: 3,21

Acidez total: 6,5

Tempo de guarda: 6 anos