

# PESSOA

## WINES

**Pessoa da Vinha**  
**Heteronyms**  
**DOC Vinho Verde**  
**Alvarinho**  
**2017**

### COLHEITA

2017

### ORIGEM

Minho, Portugal

### DENOMINAÇÃO

DOC Vinho Verde, branco  
Sub-região de Monção e Melgaço

### VINHA

Monção

### CASTA

Alvarinho

### PRODUTOR

Pessoa da Vinha  
Apartado 4  
6001-909 Castelo Branco  
Portugal

### DESCRIÇÃO

As uvas foram colhidas à mão, em vinhas conhecidas pela sua excelente qualidade, a poucos quilómetros do rio Minho e da vila de Monção. Fermentado numa barrica de castanho português, com leveduras naturais, estagiou por 12 meses com *bâtonage* frequente. Após passado a limpo não sofreu qualquer colagem nem filtração. Resultou num vinho complexo, rico em aromas de frutos amarelos maduros, baunilha e brioche e com prolongado untuosidade e elegante final de boca.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO & HARMONIZAÇÃO

Servir com temperatura entre 12 e 14 °C

Até 2020 recomendamos decantação de 2 horas. Harmoniza bem com churrascos, borrego assado e bacalhau com natas. Também é uma ótima companhia a sós.

### ANÁLISE

Álcool	13,8 % vol.
Acidez	6 g/l
Açúcar residual	2,5 g/l
pH	3,34

*Esta gama é influenciada pelo poeta Fernando Pessoa e seus heterónimos.*

*Porquê o nosso Alvarinho é Ricardo Reis?*

*Ricardo Reis é conhecido pela sua elegância e sua procura pela perfeição, sempre com ênfase no prazer do momento e da naturalidade. Assim como nosso Alvarinho com seu perfil elegante e único, complexidade de boca e ricos aromas.*

**Jorge Gonçalves** completou uma licenciatura de economia para descobrir que o que ele realmente queria fazer era vinho. Mudando sua direção, primeiro ganhou experiência a trabalhar com a reconhecida casa especializada em Pinot Noir na Alemanha, Meyer-Näkel, na região Ahr em 2006. Embarcou em uma viagem sem volta se especializando na reconhecida Universidade de Enologia em Geisenheim também na Alemanha. Desde então Jorge vem adquirindo conhecimentos em seus trabalhos pelo mundo. E foi na África do Sul enquanto trabalhava na vinícola Stark-Condé que nasceu a ideia de produzir em Portugal, País onde seus pais nasceram. Assim surge Pessoa Wines, um projeto jovem, inovador que visa mostrar o melhor do terroir Português para o mundo.

**Lívia Novais** é Sommelière com formação em gastronomia, tendo realizado seus primeiros trabalhos como chef de cozinha. Hoje, com mais de 7 anos de experiência, com pós-graduação em marketing de vinho, esteve à frente de grandes projetos no Brasil e foi Head Sommelier na Herdade do Esporão em Portugal, além de estar a cursar o renomado WSET-Diploma em Londres e à frente do marketing na Pessoa Wines.

