

AZEVEDO

Comunicado de imprensa, 22 abril 2019

SOGRAPE LANÇA NOVO AZEVEDO ALVARINHO RESERVA 2018

ALVARINHO DE ALMA E CORAÇÃO

Com ligações históricas à região, e proprietária da Quinta de Azevedo desde 1982, a Sogrape lançou a gama Azevedo em 2018 com o objetivo de explorar diferentes expressões de *terroir* Alvarinho. Azevedo Alvarinho Reserva 2018 é a mais recente novidade da marca – um vinho que explora a riqueza desta nobre variedade minhota, considerada por muitos como a melhor casta branca portuguesa e uma das mais famosas em todo o mundo.

Alvarinho de alma e coração, o novo Reserva revela um perfil verdadeiramente continental concedido por uvas provenientes de zonas do interior da região dos Vinhos Verdes, onde se pode atingir maior maturação e grau alcoólico, menor acidez e mais volume. **Azevedo Alvarinho Reserva 2018** traz aos apreciadores o melhor desta casta rainha num vinho que, embora leve, versátil e fácil de beber, mantém a complexidade e a qualidade que lhe são características.

Quando chegou à região e assumiu a responsabilidade por Azevedo, António Braga foi desde logo desafiado a criar vinhos com perfis distintos e que respondessem a apreciadores que privilegiam brancos aromáticos, frescos e com maior complexidade. *“Este é o 3º vinho da gama de Azevedo, um Alvarinho aromático e intenso, mas com excelente presença de boca e complexidade”*, comenta o enólogo, para quem lançar um 100% Alvarinho no âmbito desta gama sempre se assumiu como prioridade.

Numa interpretação mais moderna desta casta, de excelente qualidade e notoriedade, Azevedo Alvarinho Reserva apresenta um perfil alinhado com o portefólio da marca, que se destaca por *“uma acidez viva integrada num excelente volume de boca e combinada com o perfil aromático de fruta madura”*, conclui Braga.

Para mais informações p.f. contacte:
Lift Consulting – Rita Santiago
Tel.: 21 466 65 00/ 918 655 125 | Email: rita.santiago@lift.com.pt



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

ORIGINAL
LEGACY
WINES



SOGRAPE

AZEVEDO

NOTA DE PROVA:

Límpido e brilhante, com tonalidade amarelo citrina, é um vinho aromaticamente intenso, com notas de frutos maduros de polpa amarela, como a nectarina e o damasco, e alguma fruta tropical, como a manga e sugestões de flores brancas. Na boca é envolvente, com acidez muito bem integrada e uma excelente presença aromática. Cheio e amplo, tem um final muito equilibrado e persistente.

P.V.P. recomendado – indicativo e não vinculativo: 6,79 €

Para mais informações p.f. contacte:
Lift Consulting – Rita Santiago
Tel.: 21 466 65 00/ 918 655 125 | Email: rita.santiago@lift.com.pt



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

ORIGINAL
LEGACY
WINES



SOGRAPE