

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2013

Castas

Arinto 50%
Viognier 40%
Chardonnay 10%

Área da Vinha

27 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

Colheita manual às primeiras horas do dia para caixas de 12Kg. Após selecção e triagem rigorosas as uvas foram desengaçadas e suavemente prensadas. Fermentação e posterior estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês na presença das borras finas.

Notas de Prova

Côr dourada brilhante com laivos esverdeados. Nariz impositivo e complexo. Notas de fruta e algum floral com a barrica presente mas bem integrada.

Na boca é elegante e fresco apesar da boa estructura. Final longo e persistente.

Engarrafamento

Junho 2014

Produção

7460 Garrafas 0,75L
88 Magnums

Análise

Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 6.0 g/l em ácido tartárico
PH: 3.28

