

UVAS

60% Arinto
40% Fernão Pires

NOTAS DE PROVA

Os nossos vinhos Enóloga representam unicidade e a melhor expressão qualitativa de cada ano.

Em 2023 fomos privilegiados com uma colheita excelente de Arinto e de Fernão Pires, duas castas que têm uma sinergia especial quando juntas. Estes vinhos estagiaram durante 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros. As melhores barricas foram depois selecionadas para criar o lote especial que dá origem ao nosso Enóloga.

Este vinho é o resultado da "Atenção Máxima" que a nossa enóloga, Maria Vicente, presta a cada vinho e, neste caso, a cada barrica.

Incrivelmente complexo e estruturado no nariz com aromas de maçã verde aromática e frutos secos torrados. O palato é cheio, mas bem definido e equilibrado, com acidez persistente que se prolonga num final longo e elegante. Esta é uma ode à colheita de 2023..

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um vinho belíssimo para acompanhar aves assadas ou mariscos grelhados. Ótimo com pintada assada com cantarelos ou lagostins grelhados com manteiga de ervas.



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Este vinho está pronto para beber no lançamento e continuará a aprofundar a complexidade nos próximos 10 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13%
Ácido Tartárico: 5.9g/L
pH: 3.20
Açúcar Residual: 1.4g/L



MINIMAL INTERVENTION
MAXIMUM ATTENTION

A nossa filosofia de produção, sob o controlo da enóloga Maria Vicente, é baseada no lema "MÍNIMA INTERVENÇÃO, MÁXIMA ATENÇÃO". A nossa visão é simples: produzir vinhos de qualidade superior, que por si só conseguem representar as características intrínsecas de cada variedade da nossa região, assim como o microclima.

Atingir o melhor ponto de maturação nas nossas vinhas não é de todo um problema. O nosso microclima permite-nos atingir uma maturação fenólica e reter uma acidez natural.