

CASTAS

100% Alvarinho

NOTAS DE PROVA

Esta variedade de uva adaptou-se brilhantemente ao clima da região do Tejo.

Uvas especialmente selecionadas e colhidas à mão foram fermentadas e envelhecidas durante 5 meses em barricas de carvalho húngaro de 500 litros.

Aromas cítricos e frutados vibrantes, como ananás, lichia e lima, suportados por notas de tomilho-limão e ervas verdes. Tem uma excelente estrutura e um equilíbrio perfeito de acidez, que proporciona um longo e elegante final no paladar.

É um vinho muito gastronómico, que continuará a desenvolver complexidade na garrafa

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Este vinho é uma excelente opção para servir com uma variedade de pratos de marisco diferentes e também combinará muito bem com pratos mais elaborados da cozinha do sudeste asiático, japonesa e indiana.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Embora este vinho esteja pronto para ser consumido no momento do lançamento, continuará a ganhar complexidade na garrafa ao longo dos próximos 10 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% Vol
Ácido Tartárico: 5.8 g/l
p.H: 3.20
Açúcar Residual: 1.2 g/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.