

NATURALMENTE

CASTAS

100% Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA

Fermentar e envelhecer vinhos em ânforas de barro é uma tradição que remonta a 6000 anos. Temos orgulho em dizer que esta forma antiga de fazer vinho está bem viva na ODE. Esta técnica milenar é usada aqui para produzir um estilo moderno de vinho que realmente destaca a variedade.

Um vinho elegante, mas expressivo, elaborado 100% a partir da casta Alicante Bouschet. Fermentado e estagiado em ânforas de barro durante 12 meses. Um vinho especial, elaborado com o mínimo de intervenção possível.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

O acompanhamento perfeito para assados como cordeiro, bem como guisados ricos e saudáveis. A sua textura e foco também o tornam um excelente vinho para queijos duros curados, como o Parmigiano Reggiano ou Serra da Estrela



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Este vinho bem estruturado continuará a desenvolver complexidade e a tornar-se ainda mais elegante e expressivo nos próximos 10 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%
Ácido Tartárico: 5.9g/L
pH: 3.5
Açúcar Residual: .2.6g/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.