

## NATURALMENTE

## CASTAS

70% Arinto  
30% Fernão Pires

## NOTAS DE PROVA

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

Em 2022, duas barricas foram identificadas como sendo especiais, tendo sido reservadas para a conceção deste vinho. Um barril de 100% Arinto e um barril de 50% Arinto e 50% Fernão Pires.

Os vinhos passaram 12 meses em barricas novas de carvalho francês (500l) antes de serem loteados.

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 no nariz com aromas de avelãs torradas, creme brulée e pera. Rico e encorpado, mas com uma fantástica profundidade de sabor que navega através do palato. O final de boca é elegante, logo e fino. Esta é uma ode à colheita de 2022.

## SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um vinho deste calibre merece algo especial como lagosta suada com manteiga de trufa. Saúde!



## 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: 6g/L  
pH: 3.38  
Açúcar Residual: 1.2g/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.