

CASTAS

Uma vinha experimental, mistura de campo de Fernao Pires, Arinto, Encruzado, Antao Vaz, Viosinho, Cercial, Riesling, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

NOTAS DE PROVA

Feito A Mão é um nome apropriado para este vinho, já que em todas as etapas do processo de produção, incluindo colheita, desengace, fermentação e engarrafamento, tudo foi feito completamente à mão.

Fermentou com engaços e películas durante 270 dias na tradicional talha de 500 litros antes de trasfegar, seguido de um mês em carvalho francês antes do engarrafamento. Este vinho é uma homenagem às técnicas tradicionais.

Apresenta um aspeto incrivelmente límpido e brilhante no copo, sem qualquer tonalidade oxidativa. No nariz revela aromas de flores brancas vivas com apontamentos de camomila e frutas frescas. Na boca é complexo e texturado, rico mas ao mesmo tempo preciso e persistente.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Este é um vinho muito gastronómico que se adapta a uma grande variedade de pratos de peixe, marisco e arroz. Onde realmente brilha é quando é servido com barriga de porco Ibérico assada lentamente. Mmmm!

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

O vinho continuará a desenvolver-se na garrafa ao longo dos próximos três a cinco anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12.5%
Ácido Tartárico: 6.4 g/L
pH: 3.30
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.