

NATURALMENTE

CASTAS

100% Fernão Pires

NOTAS DE PROVA

Casta indígena da região.

Fernão Pires é uma casta bastante versátil que nos permite desenhar diferentes estilos de vinho. O nosso objetivo era criar um vinho que representasse o lado tropical da fruta, mas ao mesmo tempo bem estruturado e gastronómico. 50% desse vinho envelheceu em barricas novas de 500l de carvalho francês por 5 meses.

Na boca, arrojado, mas fresco, com notas de fruta tropical e herbáceos. A madeira criou um suporte e adicionou uma textura formidável ao vinho.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um vinho muito gastronómico, que harmoniza com facilidade com marisco e saladas, mas também com porco ou vitela grelhada.



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Este vinho tem o potencial de desenvolver a sua complexidade durante os 3 anos seguintes ao seu engarrafamento.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%
Ácido Tartárico: 5.7 g/L
pH: 3.40
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.