

CASTAS

100% Semillon

NOTAS DE PROVA

Às vezes, a natureza oferece-nos expressões únicas dos nossos vinhos. Phosphorus, do latim para “luz brilhante”, é produzido a partir de algumas das nossas melhores uvas Semillon, fermentadas e envelhecidas durante 12 meses em barricas de carvalho francês de 500L.

Apresenta um nariz complexo, com notas de limão confitado, toranja, marmelo e flores brancas, enriquecido por um toque mineral fumado. Elegante e delicado, revela um paladar extremamente equilibrado e de grande persistência. Na boca, destaca-se pela sua textura notável, excepcional num vinho de corpo tão leve. Com o tempo e um cuidadoso estágio em cave, tornar-se-á ainda mais complexo e sedutor.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

O Semillon é um vinho excelente para acompanhar mariscos, e este não é exceção. Altamente gastronómico, harmoniza na perfeição com vieiras salteadas ou caranguejo fresco. Além disso, este vinho combina extraordinariamente bem com carnes brancas mais robustas, como faisão ou porco assado lentamente, bem como com queijos finos e macios.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Elegante e acessível agora, mas com a capacidade de envelhecer de forma espetacular nos próximos 15 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11.5% Vol
Ácido Tartárico: 6.3 g/l
p.H: 3.30
Açúcar Residual: 1.3 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.