

NATURALMENTE

CASTAS

Alicante Bouschet 35%
Touriga Nacional 35%
Tinta Barroca 25%
Cabernet Sauvignon 5%

NOTAS DE PROVA

Estas quatro variedades foram co-fermentadas em aço inoxidável antes de serem submetidas a uma longa e lenta fermentação maloláctica. Este processo permite a harmonização completa das variedades como um todo, com os melhores atributos de cada uma trabalhando em sinergia. 50% do lote foi estagiado durante 10 meses em barricas usadas de carvalho francês de 500l.

Notas de frutos pretos, trufas, terra e especiarias, um vinho de sabores suaves com taninos picantes.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Um ótimo vinho para carnes grelhadas como costeletas de cordeiro, carnes vermelhas, ou até mesmo uma grelhada mista do Médio Oriente, caracterizada pelos sabores contrastantes das especiarias.



POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Embora em perfeita harmonia desde o lançamento, este vinho irá desenvolver todo o seu potencial nos próximos 10 anos e recompensará aqueles que puderem ser pacientes o suficiente para esperar.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13.5%
Ácido Tartárico: 5.9g/L
pH: 3.63
Açúcar Residual: 2.8g/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.