

**CASTAS**

Alicante Bouschet 35%  
Touriga Nacional 35%  
Trincadeira 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%  
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.