

**CASTAS**

100% Semillon

**NOTAS DE PROVA**

Uma casta francesa que não é muito comum em Portugal. Apesar de ser normalmente associada a vinhos doces, o ODE Semillon é um vinho seco, com baixo nível alcoólico, e com uma elevada acidez natural.

Com o intuito de adicionar textura e definição, cerca de 15% deste vinho envelheceu em barricas novas de 500l de carvalho francês durante 5 meses.

Na boca, seco e cítrico - notas de limão e lima, assim como maçã verde e um final de boca mineral.

**SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO**

Como um vinho jovem, este vinho harmoniza com facilidade com marisco grelhado ou frito. Envelhecido é o vinho perfeito para acompanhar assado de porco ou aves como faisão.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Vinho para consumo jovem, mas com potencial de envelhecer em garrafa por 10 ou mais anos.

**DETALHES TÉCNICOS**

Álcool: 11.5% Vol  
Ácido Tartárico: 5.5 g/l  
p.H: 3.40  
Açúcar Residual: 1.2 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.