

CASTAS

100% Viognier

NOTAS DE PROVA

Viognier é uma casta francesa que apresenta uma grande capacidade de adaptação a esta região.

Este vinho é um “unoaked” que se manteve em contacto com borras finas durante 5 meses após a fermentação.

Esta técnica permitiu-nos dar corpo e uma maior intensidade de boca, retendo as conhecidas características da casta como a sua frescura e o seu lado frutado. Notas de pêssego, nectarinas, damascos e frutos tropicais e até mesmo gengibre e especiarias.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Este vinho é uma boa opção para uma grande variedade de cozinhas, mas harmoniza particularmente bem com sushi e sashimi, comida indiana picante e caril tailandês.

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO**

Este vinho está pronto a beber jovem e deve ser consumido nos primeiros 3 anos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12.5% Vol
Ácido Tartárico: 5.5 g/l
p.H: 3.36
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.