

ENTRADAS

COLHEITA SELECIONADA

REGIÃO

Castro Verde . Alentejo . Portugal

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

VITICULTURA E ENOLOGIA

Diogo Perdigão . Rodrigo Martins

CASTAS

Alvarinho . Antão Vaz . Verdelho

TIPO

Branco

COLHEITA

2016

ÁREA DA VINHA

42 hectares

TIPO DE SOLO

Xistoso

ANÁLISE

Teor Álcool: 14%

Acidez Total: 5.7 g/l em ácido tartárico

pH: 3.56

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cuba inox.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, parte do lote estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês com *batonnage* regular, restante lote em cuba inox.

Após engarrafamento repousou em garrafa durante 3 meses na nossa cave.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor citrina, aromas florais e frutos tropicais, com notas de tosta da barrica. Fresco, untuoso e estruturado, com notas cítricas, tostados da barrica e final persistente.



FONTES BÁRBARAS

ENOTURISMO