



DUAS CASTAS 2012

-

Filosofia: O desafio para os enólogos de encontrar duas castas que nesse ano apresentam a maior empatia e em conjunto produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: Ano notável para os vinhos brancos da nossa região. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza franco-arenosa e derivados de granitos.

Idade das Vinhas: 19 anos.

Castas: Roupeiro, Arinto.

Vinificação: Prensagem dos cachos inteiros em prensa pneumática, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox a 14°C, estágio sobre as borras finas, filtração.

Estágio: Em cubas de inox, sobre as borras finas.

Engarrafamento: Dezembro 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 7,00 g/l

pH: 3,14

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cor citrina.

Aroma: notas de citrinos, sugestão de pêssego e uma insinuação de flores silvestres.

Palato: O paladar é intenso e envolvente, com delicados apontamentos florais, e uma mineralidade que realça o final fresco e persistente.

Data ideal de consumo: 2013 – 2016

Formatos Disponíveis: 750 ml.