



DUAS CASTAS 2014

Filosofia: Selecionar duas castas que nesse ano apresentem a maior empatia e, em conjunto, produzam um vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: Um inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, que permitiram às videiras bons desempenhos de maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

Viticultura:

Geologia do Solo: textura ligeira, natureza franco-arenosa e derivados de granitos.

Idade das Vinhas:

Arinto: 21 anos

Gouveio: 13 anos

Castas: Arinto (60%), Gouveio (40%)

Vinificação: Prensagem ponderada 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: Janeiro 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 7,25 g/l

pH: 3,11

Açúcar Redutor: 1,8 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspeto límpido, cor citrina.

Aroma: Citrinos com apontamentos de líchia fresca e notas vegetais que evocam a folha do limoeiro.

Palato: Na boca é vibrante, com textura cremosa e fruta suculenta, de final persistente e elegante.

Data ideal de consumo: 2015– 2018

Formatos Disponíveis: 750 ml.