

TERROIR

As vinhas, plantadas na sub-região de Terras de Azurara, usufruem de um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. A vinha foi generosa, com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionou 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2016 caracterizou-se por um ano atípico, com temperaturas mais elevadas que o habitual e a precipitação baixa e irregular. No final do primeiro trimestre do ano as temperaturas baixaram e houve um aumento da intensidade e regularidade da chuva. A evolução das condições climáticas contribuiu para um abrolhamento precoce e um atraso da fenologia. O verão apresentou-se seco e com temperaturas mais elevadas, contrastando com as noites frescas, estes fatores afetaram a evolução da maturação mas criou bons mostos e compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

 **Poda:** De cordão duplo, cordão simples e guyot.

 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica de vinhos brancos. A temperatura foi controlada a 16°C durante 3 semanas e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 20 meses, durante os quais se procedeu a uma suave *batonnage*.

NOTAS DE PROVA

 Límpido, cristalino e cor citrina com leves nuances de palha.

 Apresenta elevada elegância e complexidade, com notas de tília e flor de laranjeira casadas com expressões de pêssego, manga e papaia, aliadas a notas finas de baunilha fresca.

 Deve ser servido à temperatura de 12°C. Acompanha pratos de aves e peixes de sabor intenso, queijos curados e pratos com molhos untuosos.

 Demonstra uma magnífica amplitude de boca, com destacado equilíbrio de acidez e frescura, a harmonizar com uma expressiva textura aveludada e mineral. Revela um final longo e persistente de destacado requinte.

 Vinho com elevado potencial de envelhecimento (mais de 10 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 14,3%

Acidez Total 7,03 g/L

Acidez Volátil 0,60 g/L

Extrato Seco 23,5 g/L

Açúcares Redutores 3,0 g/L

PH 3,19

Quantidade: 1 580 garrafas (0,75 L)

Enólogo Carlos Silva

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 950g

Peso Bruto 4,15 kg (2 uni.)

Código EAN/ITF 5600753265340

Tipo de Rolha Natural

