

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 2021 foi um ano que sofreu algumas oscilações na temperatura e precipitação. Com uma primavera mais fria comparado a anos anteriores e um verão mais quente e seco com alguma precipitação noturna, estas condições proporcionaram uma evolução equilibrada da maturação dos níveis de açúcar e dos taninos. Verificou-se que os mostos apresentaram-se de boa qualidade e mais frescos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

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

 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica com estágio parcial em barricas de carvalho francês (50%) com batonnage durate 12 meses. A fermentação foi controlada até aos 16°C durante 3 semanas.

NOTAS DE PROVA

 Límpido e cor citrina palha com reflexos esverdeados.

 Floral e de fruta branca, ameixa e maçã Pink Lady, num manto de frescura vegetal.

 Deve ser servido à temperatura de 12°C. Acompanha pratos de peixe assado, marisco e de carnes brancas leves.

 Revela uma boca fresca e ampla, marcada sobretudo por fruta de caroço, pêssego e damasco.

 Vinho com potencial de envelhecimento (10 a 15 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,5%

Acidez Total 7,00 g/L

Acidez Volátil 0,32 g/L

Extrato Seco 20,9 g/L

Açúcares Redutores 2,0 g/L

PH 3,19

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 650 g

Peso Bruto 8,65 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265487

Tipo de Rolha Natural

Quantidade: 4 112 garrafas (0,75 L) | 153 garrafas (1,50 L)

Enólogo Carlos Silva

