

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 2019 apresentou grandes oscilações ao nível da temperatura e baixos níveis de precipitação, com exceção aos elevados níveis de chuva verificados no mês de abril. Os mostos apresentaram-se de elevada qualidade, com acidez mais elevada, álcool mais baixo e bom nível de compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

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

 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica, a primeira fermentação em inox foi controlada até aos 16°C e a tiragem foi realizada em outubro 2020, com *degórgment* a dezembro 2022.

NOTAS DE PROVA

 Cristalino e cor amarela palha suave e cativante com reflexos esverdeados e cintilantes.

 Apresenta uma requintada persistência de bolha fina. Revela boa finura e delicadeza aromática, com presença de suaves notas florais e de frutos de polpa branca, num recorte singular e bem aprimorado.

 Deve ser servido à temperatura de 6° C a 8°C. Acompanha pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas, é ideal para momentos especiais de celebração.

 Expressa um perfil único, com uma acidez mineral crocante e bem integrada, uma mousse delicada, fresca e viva, de estilo muito afinado e apurado, com final muito persistente.

 Vinho com potencial de envelhecimento (7 a 10 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 11,5%

Acidez Total 7,82 g/L

Acidez Volátil 0,40 g/L

Extrato Seco 21,9 g/L

Açúcares Redutores 1,1 g/L

PH 3,08

Quantidade: 2 081 garrafas (0,75 L)

Enólogo Carlos Silva

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 940 g

Peso Bruto 10,70 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 60

Código EAN/ITF 5600753265517

Tipo de Rolha Natural

