

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 fermentação é controlada até aos 16°C durante 3 semanas, e fez estágio em cuba de inox durante 12 meses.


NOTAS DE PROVA

 Cristalino e citrino palha com reflexos esverdeados.

 Muito elegante com presenças de nota de tília, de cidreira e de flor de laranjeira casadas com nuances de frutos de polpa branca, ladeadas por delicadas expressões citrinas e balsâmicas.

 Deve ser servido à temperatura de 12°C a acompanhar pratos de peixe assado e de carnes brancas leves, ou simplesmente em bom convívio.

 Apresenta uma frescura e um volume muito equilibrados, com estrutura requintada, acidez crocante, com um final de boca longo e persistente, tudo num perfil de boa harmonia e elegância.

 Vinho com potencial de envelhecimento (9 a 10 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,30%

Acidez Total 6,93 g/L

Acidez Volátil 0,29 g/L

Extrato Seco 22,90 g/L

Açúcares Redutores 2,4 g/L

PH 3,19

Quantidade: 1 710 garrafas (0,75 L)

Enólogo Carlos Silva

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 700 g

Peso Bruto 9,15 (6 uni.) kg

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265500

Tipo de Rolha Natural

