

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 2022 caracterizou-se por ser um ano quente e seco no seu todo, com reduzido nível de precipitação e registos de altas temperaturas. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas levaram a vindimas precoces, com temperaturas mais baixas e ocorrência de precipitação em setembro a serem benéficas para a qualidade dos mostos mas com pouco impacto na quantidade, levando a uma quebra na produção quando comparada com o ano anterior.


VINDIMA & VINIFICAÇÃO


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


 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica de bica aberta. A fermentação foi controlada até aos 16°C durante 3 semanas e fez estágio em cuba de inox.


NOTAS DE PROVA

 Cristalino e cor citrina palha com reflexos esverdeados.

 Muito elegante com presença de notas de tília, de cidreira e de flor de laranjeira casadas com nuances de frutos de polpa branca, ladeados por delicadas expressões cítricas e balsâmicas.

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

 Apresenta uma frescura e um volume muito equilibrado, 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 (até 3 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 12,6%

Acidez Total 5,07 g/L

Acidez Volátil 0,28 g/L

Extrato Seco 20,1 g/L

Açúcares Redutores 0,5 g/L

PH 3,33

Valor Calórico 73 kcal / 100 cm³

Quantidade: 2 928 garrafas (0,75 L)

Enólogo: Carlos Silva

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 395 g

Peso Bruto 7,10 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 95

Código EAN/ITF 5600753265623

Tipo de Rolha Natural

