

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 2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, e uma primavera/verão quente e seca, devido à precipitação elevada no mês de junho e setembro. Durante a vindima, as temperaturas elevadas e a chuva afetaram o equilíbrio dos mostos em termos de acidez, mas não afetando a qualidade da uva e ao equilíbrio entre a acidez e o álcool.

As vindimas começaram a 25 de agosto e terminaram a 25 de setembro.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

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

 **Vinificação e Estágio:** Vinificação clássica, com estágio parcial em barricas de carvalho francês e *batonngé* durante 6 meses. A fermentação foi controlada até aos 16°C durante 3 semanas.

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, ladeadas por delicadas expressões citrinas e balsâmicas.

 Deve ser servido à temperatura de 10° a 12°C. Acompanha pratos de peixe assado e de carnes leves brancas, 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 (entre 8 a 10 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,6%

Acidez Total 7,13 g/L

Acidez Volátil 0,41 g/L

Extrato Seco 22,2 g/L

Açúcares Redutores 2,0 g/L

PH 3,14

Valor Calórico 79 kcal / 100 cm³

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa (0,75L)

Peso (Garrafa Vazia) 650 g

Peso Bruto 8,80 kg (6 uni.)

Caixas Euro Pal 88

Código EAN/ITF 5600753265784

Tipo de Rolha Natural

Quantidade: 24 496 garrafas (0,75 L) | 300 garrafas (1,5 L)

Enólogo Carlos Silva

